

## Poire Williams Etter 42% vol.

Origine des fruits: rive droite du Rhône valaisan / Suisse  
Quantité de fruits frais: 11 kg de poires Williams mûries à point pour 70 cl de contenu

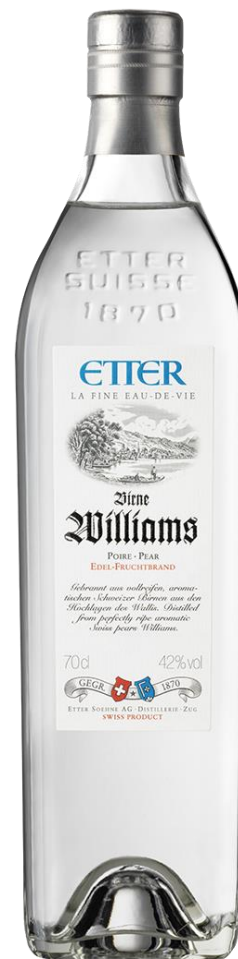
Vieillessement/maturation: 6 à 12 mois, maturation en cuves inox

Couleur: pure, cristalline  
Bouquet: doux, riche en arôme, rafraîchissant et fruité  
Saveur: équilibrée, très aromatique, typique, avec une finale longue extraordinairement fruitée

Conseil de dégustation: Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Vous pouvez également le déguster à l'apéritif.

Dégustez cette eau-de-vie généreuse dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes.

Distinctions: DistiSuisse 2009/2010 – mention d'or  
DistiSuisse 2017/2018 – mention d'or



### Williams – distillée des poires Williams précieuses de la rive droite du Rhône valaisan

Aujourd'hui, il existe des poiriers de la variété Williams Christ un peu partout dans le monde. Si tous peuvent nous procurer des poires de table parfaites, ce sont les fruits de ceux du Valais qui se prêtent le mieux à la distillation.

Nous avons une préférence pour les petites poires de la rive droite du Rhône valaisan bien ensoleillé: depuis des années, nous nous approvisionnons chez les mêmes producteurs. Ils nous garantissent l'excellente qualité mais pas la quantité dont nous avons besoin ! Nous payons plus cher pour acheter les poires fraîches et mûries à point, de la qualité «jaune», c'est-à-dire arrivées à pleine maturité. Ces poires sont bien plus mûres que celles disponibles en épicerie fine. Aussi, notre Poire Williams développe un arôme incroyablement racé et frais de poire Williams. Tous les jours, immédiatement après la cueillette, les fruits sont acheminés depuis le Valais chez nous, à Zoug. Ensuite, il s'agit de capter cet excellent arôme. Pendant la mise en trempe les poires sont triées et contrôlées sur un tapis roulant. Les fruits qui passent alors à la fermentation sont gorgés d'arôme – d'ailleurs, les nombreux visiteurs présents à ce stade de la production sont fous de ces poires Williams mûries à point quand ils ont l'occasion d'en manger une! Passez donc nous voir au moment de la récolte, début septembre: nous nous ferons un plaisir de vous offrir une de ces poires divines – un vrai régal!

Au bout de huit à dix semaines de fermentation – transformation naturelle du sucre en alcool - dans des récipients à température contrôlée, la distillation commence. Grâce à notre longue expérience et notre sensibilité, nous extrayons ainsi le cœur. Durant plusieurs mois, on laisse le meilleur du bon reposer, jusqu'à ce que les différents arômes soient harmonieusement liés.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft