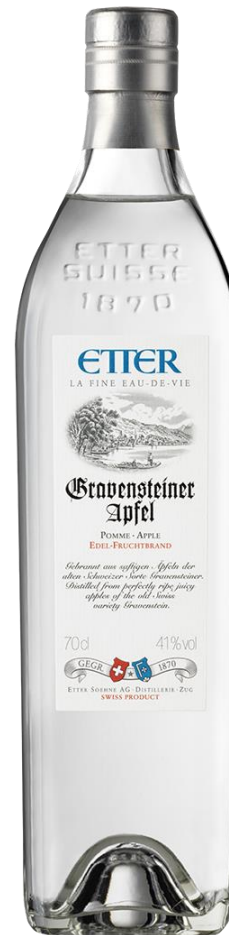


Etter Gravensteiner Apfel 41% vol.

Herkunft Früchte:	Thurgau am Bodensee / Ostschweiz
Frischfruchtmenge:	7 kg Gravensteiner Äpfel für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	18 bis 24 Monate gereift in Edelstahl
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	fruchtig, sanft und typisch
Geschmack:	perfekte Harmonie von fruchttypischen Aromen, elegant, mild, zartfruchtig
Genusstipp:	<p>Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.</p> <p>Kosten Sie diesen vollmundigen Apfelbrand wann Sie Lust haben. Das Bouquet, der Geschmack und das vollendete Finale sind ein Genusslebnis erster Güte. Wer dies bestens weiss ist Eveline Galliker-Etter, denn sie liebt diesen zartfruchtigen Apfelbrand sehr!</p> <p>Fügen Sie einem Glas Apfelsaft einen Schuss Gravensteiner Apfelbrand hinzu. Prosit – Natur pur!</p>



Gravensteiner Apfel – schwelgen in genüsslicher Erinnerung

Eine kleine Bemerkung von Eveline Galliker-Etter :

Mein Lieblingsapfel ist der Gravensteiner, denn dieser überzeugt durch seine Fruchtsüsse und Fruchtsäure in Harmonie. Ein kleiner Schluck zum Apéro macht ausser Freude auch Appetit! Sie werden begeistert sein!

In der Schweiz gibt es Bauern, welche sich mit Passion der Sorte „Gravensteiner“ widmen und uns seit Jahren mit Gravensteiner Äpfeln beliefern. Diese Äpfel sehen nicht aus wie Tafelobst. Sie sind wesentlich kleiner, doch je kleiner der Apfel ist, umso mehr Geschmack hat er. In diesem optimalen Zustand maischen wir die Gravensteiner Äpfel ein und lassen sie auf natürliche Art vergären (natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol).

"Eau-de-vie" – das "Lebenswasser" war für die Familie Etter seit jeher Beruf und Berufung. Die Etters schätzen sich glücklich, bereits in der 4. Generation als unabhängiges Familienunternehmen mit Passion dieser Tradition Zukunft zu geben.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft