ETTER
LA FINE EAU-DE-VIE
GEGR. 1870

Etter Fruchtbaum Jubiläums-Cuvée 41% vol. Schweizer 5-Früchtebrand

Assemblage:	Etter Kirsch, Williams Birne, Merlot-Traubenbrand, Gravensteiner Apfel und Framboise
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	frische, verschiedene Fruchtkomponenten
Geschmack:	vollaromatisch, harmonisch und elegant, eine kulinarisch äusserst interessante Entdeckungsreise für Nase und Gaumen
Genusstipp:	Versuchen Sie ihn und seien Sie offen für das Kreative! 5 Fruchtbrände harmonisch vereint!

Jubiläums-Cuvée Fruchtbaum: Eine Entdeckungsreise für Nase und Gaumen

Jubiläen haben ihre Tücken. Einerseits erzeugen sie Aufmerksamkeit, andererseits sind sie vom Kalender geprägt und nicht vom Gang der Sache. Ein runder Geburtstag gibt Anlass zu einer Reaktion; in welcher Form auch immer. Die Etter Söhne AG überraschte ihre Kundschaft 1995 zum 125-jährigen Firmenbestehen mit einem Jubiläums-Cuvée der Sonderklasse: dem Fruchtbaum. Wie der Name schon sagt, sind in diesem Fruchtbrand gleich mehrere, sortentypische Geschmacks-richtungen vereint: Kirschen, Williams Birnen, Merlot-Trauben, Gravensteiner Äpfel und Himbeeren. In der sorgsamen Vermählung ergeben die einzelnen Fruchtbrände ein harmonisches Ganzes mit elegantem Charakter.

Der Fruchtbaum fand nicht nur im Jubiläumsjahr seine Anhänger. Seit seiner Kreation erfreut sich diese weltweit einzigartige Gaumenfreude grosser Beliebtheit. Denn jede Frucht steuert das ihrige zur Authentizität des Edeldestillats bei. Der Kirsch liefert die Finesse, das Kernobst die Fruchtkomponente, die Himbeere die Intensität und die Traube die Eleganz. Auf dieser sinnlichen Entdeckungsreise siegt aber die individuelle Wahrnehmung und das ist das Faszinierende am 5-Früchtebrand: Jeder riecht, was er riechen will.
Harmonie statt Dominanz lautet das Geheimnis dieser Kreation, die – in der schlanken mundgeblasenen Glaskaraffe – Auge, Nase und Gaumen gleichermassen sinnlich verwöhnt. Eben eine Entdeckungsreise für Nase und Gaumen mit Schweizer Genussgarantie.

„Der Etter Fruchtbaum schafft ein Kunststück. Als 5-Früchtebrand schmeckt und riecht er nicht nach „Knuddelmuddel", vielmehr ist er harmonisch und schmeckt nach seinen Einzelfrüchten. Schweizer Präzisionsarbeit!"
Quelle: stern, 24.10.2013

70cl Original

70 cl Karaffe
58 cm Höhe

"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.

ETTER SOEHNE AG Distillerie Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug
Telefon +41 41 748 51 51 Fax +41 41 748 51 55 etter@etter-distillerie.ch www.etter-distillerie.ch ISO-zertifiziert