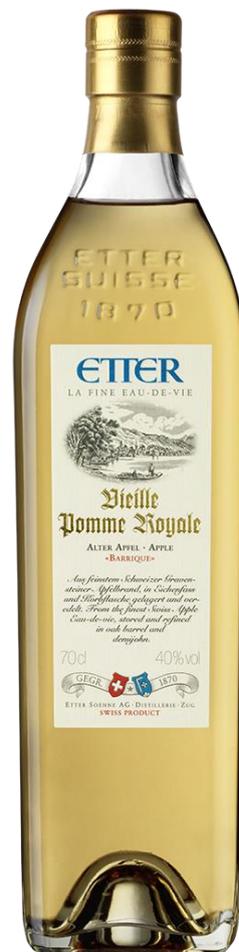


Vieille Pomme Royale Etter 40% vol.

Origine des fruits:	lac de Constance / Suisse orientale
Quantité de fruits frais:	7 kg de pommes Gravenstein pour 70 cl de contenu
Viellissement/maturation:	de 2 à 3 ans en barrique et dans des bonbonnes de 50 litres
Couleur:	ambre
Bouquet:	doux, riche en arôme, très fruité
Saveur:	douce et harmonieuse, avec de fines notes boisées et caramélisées, fruitée et typiquement pomme au palais
Conseil de dégustation:	Au gré de vos envies! Dégustez cette eau-de-vie généreuse dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes. Redoublez de créativité avec vos desserts!



Vieille Pomme Royale 30% vol. – l'eau-de-vie de fruit «en or»

Vieille Pomme Royale séduit ces dames et ces messieurs qui apprécient une eau-de-vie de fruit délicate et élégante, que ce soit après ou entre les repas.

Qu'est-ce donc, la Vieille Pomme Royale? La base de ce distillat est une sélection de pommes arrivées à pleine maturité de la variété «Gravenstein». Pour cette spécialité, notre maître distillateur réserve uniquement le cœur, c'est-à-dire le meilleur du bon. Cette partie très aromatique du distillat vieillit pendant au moins deux ans en barrique de 225 litres et en bonbonnes de 50 litres, pour permettre une maturation optimale. Au terme de la maturation les deux parties sont assemblées pour former un tout harmonieux. Après cette phase a lieu un léger affinage, pour sublimer encore cette spécialité. De couleur ambre avec des arômes complexes de pomme et des arômes légers de caramel, il a une saveur unique.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft