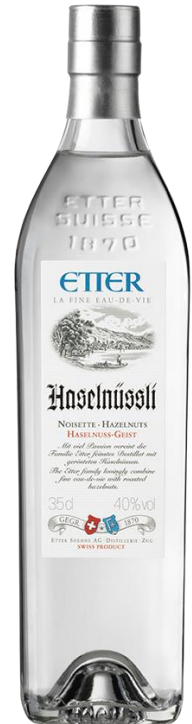


Etter's Haselnüssli 40% vol.

Herkunft Nüsse:	Piemont
Lagerung/Reifung:	24 Monate gereift in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	nussig, aromareich
Geschmack:	intensive Nusswürze, Caramel, ein Hauch von Nougat, Harmonie, langanhaltendes Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie es auch einmal mit Vanille-Eis als feines Dessert. Kosten Sie diesen vollmundigen Haselnüssli aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	DistiSuisse 2017/2018 – Gold



Etter's Haselnüssli – pure Haselnuss ohne Wenn und Aber!

Auf vielseitigen Wunsch haben wir diese Kreation entwickelt und anlässlich der ProWein 2013 einem Spontanakzeptanz-Test unterzogen. Das Resultat war sehr positiv, zumal Etter's Haselnüssli anders als seine Mitbewerber daherkommt. Purer Haselnuss-Geschmack!

Die feinen Haselnüsse kommen aus dem Piemont und werden gemäss einer ausgeklügelten Rezeptur geröstet und im Destillat eingelegt. Nach der Destillation reift dieses Haselnuss-Destillat während 24 Monaten in 50-Liter-Korbflaschen in unserem Reifekeller zu einem harmonischen Ganzen. Etter's Haselnüssli begeistert durch eine intensive Nusswürze, Caramel, einen Hauch von Nougat sowie Harmonie und durch ein langanhaltendes Finale.

Eine anspruchsvolle und faszinierende Genussfreude!

"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