

Etter Premium Williams Birne unfiltered 44% vol. mit Jahrgang

Herkunft Früchte:	rechtes Rhône-Ufer "Rive droite" des Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	9 kg vollreife Williams-Birnen für 35cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	15 Monate gereift in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallin
Bouquet:	expressiv, aromareich, erfrischend und sehr fruchtig
Geschmack:	vollaromatisch, harmonisch, mit langem, ausdrucksvollem, fruchtigem Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro. Kosten Sie diesen vollmundigen Williams aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



Premium Williams – die aromatische Birnen-Explosion!

Beim Besuch unserer Williamsbirnen-Produzenten im Sommer 2012 haben wir unglaublich schöne und sonnige Lagen an Williamsbirnen-Kulturen des rechten Rhône-Ufers im schönen Wallis entdeckt. Daraufhin haben wir uns entschlossen, etwas zu tun, was wir bis anhin noch nie gemacht haben. Die gelben Birnen wurden in 3 Zeitphasen hochreif gepflückt und von uns sorgfältigst verarbeitet.

In der Folge lancierten wir für Sie eine ganz neue Williams-Spezialität, welche in einem speziellen Destillations-Verfahren aus 9 kg süsser, vollaromatischer Williamsbirnen hergestellt wurde. Während der Destillation haben wir das Herzstück fraktioniert. Nach dem Reifeprozess von 15 Monaten erfolgte die Reduktion des Alkoholgehalts auf 44% vol. durch Zugabe von Zugerberg-Quellwasser. Diese Reduktion geschieht ohne Filtration, dabei bleiben alle Aromen der natürlichen Frucht verstärkt erhalten. Achtung: Williams unfiltered kann bei kühler Temperatur leicht trüb werden. Ideale Trinktemperatur: 15-17 °C.

Alle Geniesser möchten wir wissen lassen, dass wir im Hause Etter schwärmen von der Eleganz, von der Kraft und Konzentration dieser Williamsbirne. Ein natürlicher, expressiver Aromen-Reichtum! Der luxuriös-grosszügige Williamsbirnen-Geschmack macht Lust auf Geniessen und lädt ein zum Entspannen. Ein unvergleichlich sinnenfrohes Gesamterlebnis!

Limitierte Anzahl Flaschen

"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