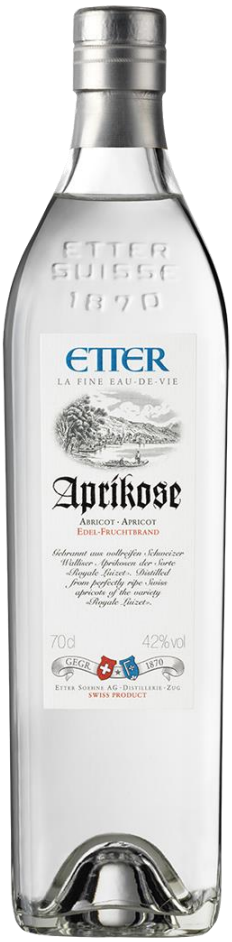
Etter Aprikose „Royal Luizet" 42% vol.



Herkunft Früchte:	Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	9 kg vollreife Aprikosen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	36 Monate gereift in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	reife Aprikosen, zartfruchtig, blumig
Geschmack:	vollmundig, aromatisch, fruchtig und harmonisch, Mandelgeschmack begleitet diesen eleganten Fruchtbrand mit langem wärmendem Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro. Vor dem Schlafengehen beschert er ihnen ein exquisites „Guet-Nacht-Gschichtli". Kosten Sie diesen vollmundigen Aprikosenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	DistiSuisse 2019/2020 – Gold

Aprikosenbrand – der sinnliche Sommernachtstraum

Viel Liebe und Sorgfalt braucht es, um einen hervorragenden Aprikosenbrand herzustellen. Das Geheimnis unseres Schaffens ist, den Charakter in seiner Urform zu erhalten. Dies ist nicht immer ganz einfach, zumal die Natur bekanntlich so ihre Launen hat.

Aprikosen im schweizerischen Wallis müssen perfekt ausreifen, denn nur so kann ein echtes Spitzendestillat entstehen. An bester Lage des „Rive droite" des Wallis geht unser Vertragsproduzent daher mehrmals durch den Aprikosengarten, um ausschliesslich die hochreifen Früchte von Hand zu pflücken. Da diese fragilen Aprikosen in der heissen Sommerzeit einen Transport zu uns nicht ohne Schaden ertragen würden, findet der Gärprozess – natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol – im Wallis statt. Die vergorene Aprikosen-Maische gelangt alsdann nach Zug, wo diese unmittelbar nach Eintreffen destilliert wird. Nach unserem speziellen Brennverfahren wird der Aprikosenbrand ca. 36 Monate in 50-Liter-Korbflaschen gelagert, um seine feine, fruchtige Aromatik und die volle Harmonie zu entfalten.

Und wenn er dann in seiner schönsten Reife, vollaromatisch im eleganten Digestifglas vor Ihnen steht, sein feines Bouquet in der Nase duftet und den Gaumen vom fruchtigen, süssen Aroma verwöhnt wird… dann halten Sie inne! Nehmen Sie sich die Zeit für diesen grandiosen Genuss. Auf Ihr Wohl!

"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