

## ETTER – ein wahrer Brillant unter den Spirituosen

Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei Etter. Seit Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 beherrscht dieser Anspruch das gesamte Tun und Wirken. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt sein Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: Etter.

Auf dem Bauerngut «Berglihof» in der Gemeinde Menzingen, dem Stammsitz der Familie, kreierte Urgrossvater und Bauer Johann Baptist Etter formidables «Chriesiwasser», betrieb das Brennen seit 1823 als Nebenerwerb und legte alsbald den Grundstein für die später so bekannten Etter Fruchtbrände. Im Jahre 1870 machte Johanns Sohn Paul das Chriesiwasser zu seinem Haupterwerb und gründete die



Gabriel Galliker-Etter mit Söhnchen Lenz und Eveline Galliker-Etter, Hans und Christine Etter



Die Geschmacksvielfalt ist es, die Hans Etter am Kirschkirsch am meisten fasziniert. Und weil er auch andere Feinschmecker auf diese Entdeckungsreise mitnehmen will, hat er die beliebten «Kirschhorizonte» ins Leben gerufen. Bei den Degustationen am Firmensitz werden Interessierte in das Reich des Kirschs eingeführt.

gleichnamige Firma mit Sitz in Zug. 1980 zog man in einen Neubau an die Stadtgrenze, wo heute in technisch modernen und ISO-zertifizierten Anlagen rund ein Dutzend verschiedene Fruchtsorten zu gebranntem Wasser verarbeitet werden. Serviert zum Apéro oder als Krönung eines feinen Essens, verzaubern sie Nase und Gaumen von Geniessern aus aller Welt: ETTER – La fine eau-de-vie. Übrigens: Exportiert wird heute in über 20 Länder.

Natur pur – so simpel lautet das Rezept für Etter Kirschkirsch und alle anderen qualitativ hochstehenden Produkte aus dem Hause. Die Kirschen für den Etter Kirschkirsch stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz. «Ursprungskompetenz Schweiz» nennt das die Firma. «Wir legen zudem grossen Wert auf den Standort Zug. Schliesslich hat unser Haus den Begriff Zuger Kirschkirsch stark mitgeprägt.» Auch sonst unterstützt Etter die Schweizer Landwirtschaft mit einer Philosophie, die einem Bekenntnis zur Heimat gleichkommt und die Verbundenheit mit ihr ausdrückt: Das gesamte Obst stammt gutbezahlt von Schweizer Bauern.

Und wie sieht die Firma ihre Produkte in Zukunft? «Die Leute konsumieren weniger, dafür Besseres», räumt Etter ein. Aber genau das sei seine Chance. Von Zuversicht und Tatendrang, neuen Ideen und frischem Wind ist der Weg in die Zukunft geprägt, zumal die Firma Etter im Wechsel zur nächsten Generation steht. Tochter Eveline und deren Gatte Gabriel sind bereit für die Stabübergabe von der 3. zur 4. Generation. Ur-Urgrossvater Johann Baptist selig hätte dies kaum zu träumen gewagt, als er 1823 sein ganz persönliches Chriesiwasser brannte, um seinen Liebeskummer zu lindern und aufs Leben anzustossen!  
 Savoir vivre – Lebensfreude pur.



Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Distiswiss - ETTER der GOLDBRENNER 2009/2010 mit der BESTEN Qualitätsnote

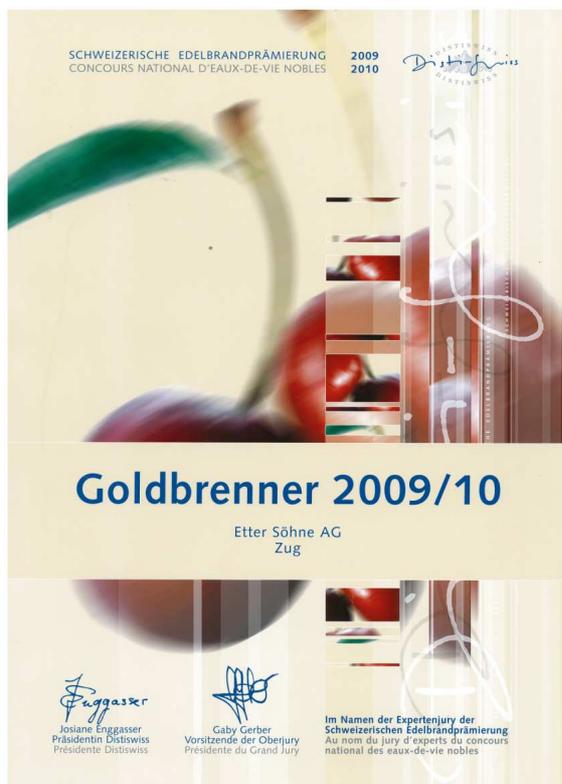
ETTER hat allen Grund zum Feiern. Von der Fachjury der Distiswiss wurde ETTER am 19.09.09 als „Der Goldbrenner 2009/2010“ der Schweiz mit der BESTEN Qualitätsnote ausgezeichnet. Als Gesamtsieger über alle 400 eingereichten Produkte thront:

### ETTER Original Williams 42% mit einer Bewertung von 97.2 von 100 Punkten

Kein anderer hat es so weit nach vorne geschafft! ETTER Original Williams weiss sich in guter Gesellschaft. Vier weitere ETTER Spezialitäten haben die GOLD-BEWERTUNG ebenfalls erhalten:

Vieille Prune „Barrique“ 41%, Weichselkirschen-Kirsch 42%, Quitte 41%,  
Vieille Poire Williams „Barrique“ 40%

Im Hause ETTER zeigt man sich begeistert über die vorzüglichen Qualitätsnoten der Distiswiss, denn nur bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei ETTER. Seit Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 beherrscht dieser Anspruch das gesamte Tun und Wirken. ETTER konzentriert sich auf das Wesentliche. Viel Liebe und Leidenschaft wird ins Detail gesteckt. Und ebenso viel Begeisterung und Sorgfalt in die Herstellung und Reifung der Fruchtbrände. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt seinen Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: ETTER.



ETTER-Diplom der Distiswiss



Gabriel Galliker-Etter und Hans Etter mit der Sieger-Trophäe

September 2009

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Interessante Hinweise

---

### **Herkunft der Rohstoffe**

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Früchte und bestätigen damit unsere Ursprungskompetenz.

### **Trinktemperatur**

Es ist nicht richtig, dass ein Fruchtbrand kalt getrunken werden muss. Höchstens bei einem schlechten oder unreinen Brand kann dies ein Vorteil sein, indem der Fehler gnädig zugedeckt wird. Ein wirklich guter Fruchtbrand schmeckt gleich gut, ob er aus dem Keller kommt oder bei Zimmertemperatur serviert wird. Als Etter-Richtlinie gilt: Die ideale Genusstemperatur liegt zwischen 15 und 20 Grad. Dies erreicht man ganz einfach, indem man das Digestifglas tiefgekühlt verwendet. Der darin servierte Fruchtbrand wird sich nach einer Abkühlungsphase von zirka 2-3 Minuten in der Erwärmungsphase hervorragend fruchtig und mit intensivem Bouquet präsentieren. Probieren Sie doch mal!

### **Sauerstoff**

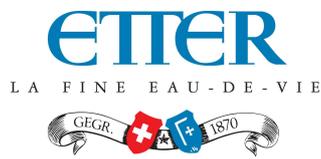
Es ist nicht richtig, dass eine angebrochene Flasche Fruchtbrand massiv an Aroma verliert. Bei aromaintensiven Bränden wird wie bei einem hervorragenden Wein zur Entwicklung des Aromas eben Sauerstoff benötigt. Es ist also völlig unnötig, einen noblen Fruchtbrand innerhalb kurzer Frist aufzubrauchen. Lassen Sie eine angebrochene Flasche oder Glasfrucht-Karaffe ruhig etwas stehen. Der Fruchtbrand atmet, reift und wird harmonischer, weicher, sanfter, eleganter.

### **Geschmacks-Harmonie**

Etter Fruchtbrände bestechen durch eine allseits anerkannte Geschmacksharmonie: „fruchtig - gereift – elegant – harmonisch“.

Auf diese Art erleben Sie „Schweizer Genuss-Garantie“. Prosit!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft



## **Kirsch – eine unglaublich faszinierende Geschmacksvielfalt**

---

### **Ihr Gaumen wird Augen machen.**

Kirsch ist nicht gleich Kirsch. Rund 350 Kirschensorten und raffinierte Destillationsprozesse sorgen für eine begeisternde Geschmacksvielfalt. Als reines Naturprodukt unterscheiden sich für Kenner die Kirschensorte, die Witterung und somit auch die Jahrgänge. Für Liebhaber lohnt es sich deshalb herauszufinden, welcher Kirsch den ganz persönlichen Geschmacksnerv trifft.

Alleine im Hause Etter werden fünf völlig unterschiedliche Kirschbrände destilliert. Diese unterscheiden sich durch die verwendeten Kirschensorten, durch den Ausbau im Barrique oder durch die Reifung zum Jahrgangskirsch. Die Früchteauswahl, das Einmischen, die Vergärung und nicht zuletzt die fachmännische Lagerung und Reifung bestimmen die herausragende Qualität und den individuellen Geschmack all unserer Kirschbrände.

Unsere süssen Brennkirschen stammen ausschliesslich aus den besten Lagen der Region Zugersee im Herzen der Schweiz. Dort wachsen die kleinen, schwarzen «Perlen», die wir seit Generationen von den Kirschenproduzenten unseres Vertrauens kaufen. Vollreife und aromatische Früchte schaffen nach einer arbeitsintensiven Ernte den Weg von den Hochstammbäumen in die Destillerie. Die hohen Qualitätsanforderungen der Familie Etter bürgen für feinste Fruchtbrände.

### **Degustieren Sie die unterschiedlichen Etter- Kirsch!**

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Zuger Etter Kirsch vieux et noble 41% vol.

Herkunft Früchte:	aus der Kirschenregion Zugersee / Schweiz		
Frischfruchtmenge:	ca. 9 kg Kirschen für 70cl Inhalt		
Lagerung/Reifung:	12 – 24 Monate gereift im Edelstahltänkli		
Farbe:	rein, kristallen		
Bouquet:	erfrischend, fruchtig mit feinen Blütennoten		
Geschmack:	aromatisch	und	gehaltvoll, reife Kirschen, harmonisch, mild und elegant
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.		
	Orangensaft mit einem Schuss Kirsch		
	Fruchtsalat mit einem Schuss Kirsch		



### Zuger Etter Kirsch: Etters Lieblingskind ist ein Weltstar

Was für den Schotten der Whisky und den Franzosen der Cognac ist für den Schweizer - und den Zuger selbstredend - der Kirsch. Hergestellt aus den kleinen, schwarzen Brennkirschen von den besten Lagen der Region Zugersee, wird er seit 4 Generationen von der Etter Söhne AG als Haupterzeugnis gebrannt und zur vollen Reife gebracht. Dass der Begriff «Zuger Kirsch» im Laufe der Zeit zu einem Synonym für Etter Kirsch werden konnte, ist wohl der Tatsache zu verdanken, dass das Familienunternehmen sein Premium Produkt gleichsam sorgfältig wie leidenschaftlich zu destillieren weiss. Ein Familienunternehmen mit Weltruhm: Etter-Kirsch sei Dank!

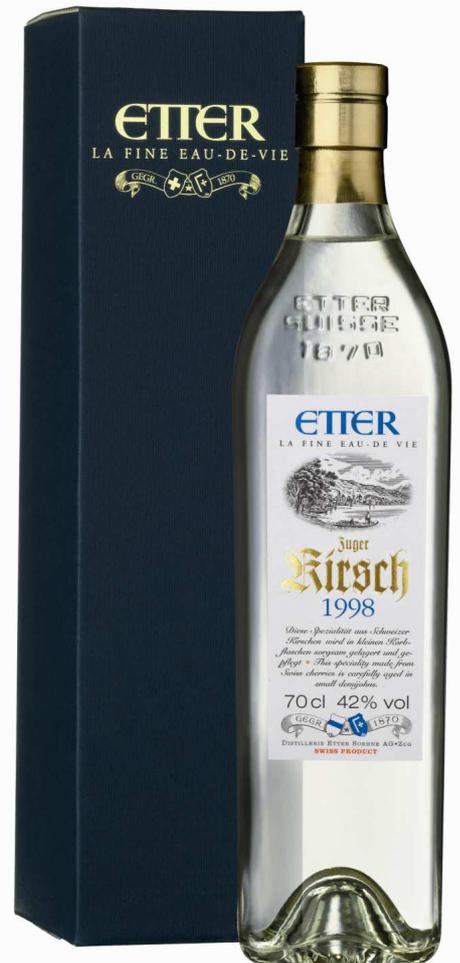
Schon die Ur-Urgrossväter der heutigen Firmenleitung haben nur bei den ihnen persönlich bekannten Bauersleuten Kirschen gekauft und somit sichergestellt, dass Etter mit den besten und reifsten Früchten versorgt wurde. Das Vertrauensverhältnis besteht bis heute und ist ein Garant für Qualität. Ähnlich wie der Rotwein lebt auch der Kirsch von seiner faszinierenden Geschmacksvielfalt, der Etter mit verschiedenen Produkten Ausdruck verleiht. Suchen Sie «Ihren» Kirsch: Ist es der fruchtig-elegante Klassiker «vieux et noble», der würzig-aromatische «Alter Zuger Etter Kirsch mit Jahrgang», der mild-erdige «Wild-Kirsch mit Jahrgang» oder der charaktervolle «Weichsel-Kirsch mit Jahrgang»? Ein jeder Tropfen weiss auf seine Art zu begeistern und hält die Balance zwischen Frucht und Geist.

Natur pur. Eine einzigartige Geschmacksharmonie. Nase – Gaumen – Finale mit Schweizer Genussgarantie.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Alter Zuger Etter Kirsch 42% vol. Jahrgang 1998

Herkunft Früchte:	aus der Kirschenregion Zugsee / Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca 8 kg Bergkirschen der Sorte „Lauerzer“ für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während vieler Jahre in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	charaktervoll, fruchtig, intensiv
Geschmack:	gehaltvoll, vollaromatisch, harmonisch, charaktervoll, man schmeckt die reifen Bergkirschen in schönster Eleganz
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.  Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.  Exzellent zu einer kraftvollen Cigarre



Der Sortenreine

### Alter Zuger Kirsch / Vieille Réserve de la maison – der Sortenreine aus der Bergkirsche der Sorte „Lauerzer“

Sortenreinen Jahrgangskirsch hat die Familie Etter schon gebrannt, als noch niemand über Jahrgänge sprach oder schrieb. Es war vor vielen Jahrzehnten als man bei guten Ernten begann einen sortenreinen „Lauerzer“ Kirsch zu destillieren. Von den landschaftsbereichernden Hochstamm-bäumen der sonnigen Lage am Zugerberg stammt die Bergkirsche „Lauerzer“. Nur in den allerbesten Erntejahren wird dieser Kirsch destilliert, um Ihnen Höchstgenuss zu bieten.

Dem Brennen des Jahrgangskirsch widmen wir besondere Aufmerksamkeit, damit er seinen vollen Charakter und seine Aromen erhält sowie über Reife- und Lagerpotential verfügt. Die anschliessende Lagerung über Jahre hinweg in 50 Liter Korbflaschen verleiht diesem Fruchtbrand seine Harmonie. Die Temperaturschwankungen auf den Dachböden alter Scheunen, wo wir die Korbflaschen „verstecken“, bewirken, dass die jungen, etwas kantigen, sortenreine Kirschdestillate zu einem für das jeweilige Jahr typischen Kirsch heranreifen.

Nicht erst seit der offiziellen Gründung des Hauses Etter im Jahr 1870 als Schweizer Destillateur, sondern schon in den Generationen davor, als das Brennen noch Nebenerwerb war, wurde Jahrgangskirsch erzeugt, so dass man heute auf einen schier unglaublichen Erfahrungsschatz und viele alte Jahrgänge zurückgreifen kann. Der älteste noch zu kaufender Kirsch ist der Jahrgang 1949.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Wild-Kirsch 42% vol. mit Jahrgang

Herkunft Früchte:	aus der Kirschenregion Zugsee / Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 14kg Kirschen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während Jahre in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	mild, ausgewogen mit feinen Blütennoten
Geschmack:	sehr elegant und ausdrucksstark, nach reifen Kirschen
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.
	Kosten Sie diesen aromareichen Kirsch aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Extrem limitierte Menge:	In der Regel naturbedingt einige hundert Flaschen pro Jahrgang.



### Etter Wild-Kirsch – Erlebnis: Abenteuerlust, Liebe, Herzblut

Der Wild-Kirsch ist unser heimlicher Liebling. Sehr viel Abenteuerlust, Liebe und Herzblut wird in die Gewinnung dieses eleganten Fruchtbrandes gelegt. Manchmal ähneln wir einem tollkühnen Bergsteiger, der für seine Geliebte kopflos auf den höchsten Gipfel steigt, um ein rares Edelweiss für sie zu pflücken. Denn auch wir müssen uns auf die ganz langen Leitern wagen, um auf alten, hochgewachsenen Bäumen die seltenen Wildkirschen zu ergattern und den Vögeln zuzuvorkommen, welche genauso begierig auf die Wildkirschen sind, wie wir von Etter.

Diese alten Bäume, von denen wir unsere Wildkirschen pflücken, wachsen an den Waldrändern der Region Zug. Sie erfahren keine Pflege, haben keinen „Namen“ und sind schon gar nicht „sortenrein“. Aber das bisschen Fruchtfleisch um den Kern dieser Kirsche ist voller Süsse und Intensität. Diese „wilden“ von Hand gepflückten, vollreifen Kirschen brennen wir für Sie. Denn wir wissen, dass aus ihnen der beste aller Kirsch gemacht werden kann.

Dieses Wildkirschen-Destillat lagert und reift über viele Jahre in 40 – 50 Liter Korbflaschen auf dem Dachboden einer alten Scheune. Da es nicht alle Jahre Wildkirschen gibt, kommt unser „Wild-Kirsch“ natürlich nur mit der genauen Jahrgangsbezeichnung in die Flasche. Die Finesse und Geschmacksvielfalt dieses Kirsches haben schon manche Nichtkirschtrinker zu absoluten Kirsch-Fans gemacht.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Weichsel-Kirsch 42% vol. mit Jahrgang

Herkunft Früchte:	aus der Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 9 kg Kirschen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während Jahre in 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallin
Bouquet:	ausgeprägte, charaktervolle und feinfruchtige Note
Geschmack:	kräftiger, breiter und schöner Auftakt. Vollaromatisch mit einem Hauch von Mandel. Auf der Höhe explodierende Aromatik begleitet von einem langen und anhaltenden Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.
Auszeichnung:	Distiswiss Goldauszeichnung 2009/2010 91.2/100 Punkte



### Weichsel-Kirsch – das genüssliche Charakterprodukt

Schweizer Weichselkirschen, auch Sauerkirschen genannt, bilden die Basis für diese erstklassige Etter Kirschespezialität. Drei speziell ausgesuchte Kirschenproduzenten liefern uns diese Weichselkirschen gemäss unseren besonderen Anweisungen. Erst im absolut vollreifen Stadium werden die Kirschen von Hand gepflückt. Diese Pflückarbeit ist aufwendig und wird jeweils lange nach der normalen Kirschenzeit verrichtet. Danach folgt die sorgfältige, natürliche Gärung, wobei sich der Fruchtzucker auf natürliche Art und Weise in Alkohol umwandelt.

Etter hat sich dieser speziellen Kirschenart verschrieben, weil Hans Etter diese naturreine Kirschespezialität seit Jahren an einem Sonntagabend zusammen mit einer feinen kubanischen Cigarre genießt. Zwei genüssliche Charakterprodukte, welche sich köstlich ergänzen.

Da es in der Schweiz nicht alle Jahre genügend hervorragende Weichselkirschen gibt, kommt der Weichsel-Kirsch mit der genauen Jahrgangsbezeichnung ganz „natürlich“ in die Flasche. Vorher reift er gemäss alter überlieferter Tradition viele Jahre in 50 Liter Korbflaschen auf dem Dachboden einer alten Scheune. Die Finesse, die Kraft und Geschmacksharmonie dieses Kirschs haben schon manche zu absoluten Kirschliebhabern gemacht.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Vieille Kirsch „Barrique“ 42% vol.

Herkunft Früchte:	aus der Kirschenregion Zugersee / Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 9 kg Bergkirschen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	sanft, aromareich, vollfruchtig
Geschmack:	mild, elegant und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanilletönen
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.

Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



### Vieille Kirsch Barrique – der verführerisch-zarte, feminine Goldbraune

„Mir kommt nur ein Klarer ins Glas!“ sagen die einen Liebhaber. Von anderen Connaisseurs - insbesondere der Damenwelt - hört man: „Es gibt nichts Schöneres als einen sanften, geschmeidigen, femininen Goldbraunen aus dem Barrique“.

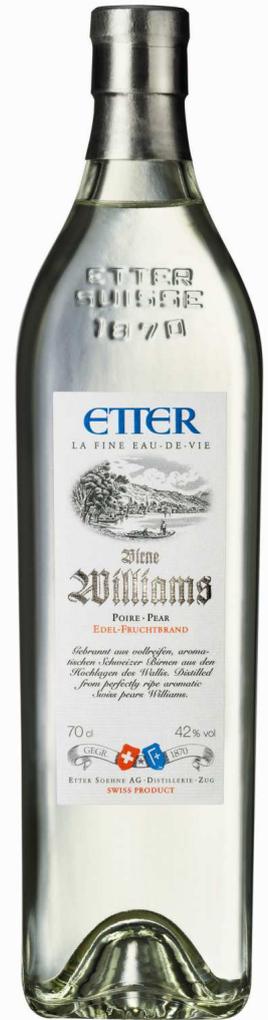
Neben unserem klaren Original „Zuger Etter Kirsch“ haben wir einen weiteren Trumpf im Ärmel. Oder besser gesagt „einen edlen Tropfen im Eichenholzfass“. Besten alten Bergchriesi-Kirsch haben wir in Eichenfässern gelagert und zu einer weiteren Etter Kirsch-Spezialität ausgebaut. Tradition und Innovation stehen hinter unserem Vieille Kirsch. Die Lagerzeit von drei bis fünf Jahren verbringt diese Kirschspezialität in 50 Liter Korbflaschen und in 225 Liter Eichenfässern. Der Vieille Kirsch ist in seiner Art einmalig und begeistert den Geniesser. In die Fruchtigkeit des Kirschs sind feine Holz-, Mandel und Vanilletöne eingebunden, die den Vieille Kirsch zum idealen Begleiter von Kaffee oder Schokolade machen.

Aromatisch, vollfruchtig und durch den Barrique-Ausbau milder als anderer Kirsch, besticht der Vieille Kirsch durch seine vollendete Harmonie und seinen angenehm weichen Abgang.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Williams Birne 42% vol.

Herkunft Früchte:	rechtes Rhône-Ufer "Rive droite" des Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 11kg vollreife Williams-Birnen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	6 - 12 Monate gereift im Edelstahltankli
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	sanft, aromareich, erfrischend und fruchtig
Geschmack:	ausgewogen, vollaromatisch, typisch, mit langem beeindruckend fruchtigem Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.  Kosten Sie diesen vollmundigen Birnenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	Distiswiss Goldauszeichnung 2009/2010 97.2/100 Punkte Gesamtsieger über alle 403 eingereichten Produkte



### Etter Williams – der Kostbare vom rechten Rhône-Ufer des Wallis

Es gibt mittlerweile auf der ganzen Welt die Birnenbäume der Sorte „Williams Christ“. Fast alle können uns perfekte Tafelbirnen beschere. Aber zum Brennen eignen sich jene aus dem Wallis am besten.

Wir bevorzugen die kleineren Birnen des rechten Rhône-Ufers des Wallis und beziehen diese seit Jahren von denselben Produzenten. Sie garantieren uns die exzellente Qualität, welche wir benötigen. Die frischen und vollreifen Birnen kaufen wir mit einem Mehrpreis in der Qualität „qualité jaune“, also hochgelbe Qualität, was vollreifer Zustand bedeutet. Diese Birnen sind viel reifer, als die Birnen, welche Sie im Feinkostgeschäft kaufen können. Daher entwickelt unsere Williamsbirne ein unglaublich charaktervolles und frisches Williamsbirnen-Aroma. Die Früchte werden täglich unmittelbar nach dem Pflücken vom Wallis zu uns nach Zug gebracht. Jetzt gilt es dieses exzellente Aroma einzufangen. Die Birnen werden vor dem Einmaischen auf einem Förderband sortiert und kontrolliert. Was danach eingemaischt wird, strotzt vor Fruchtroma und all die vielen Besucherinnen und Besucher zu dieser Zeit „flippen“ jeweils aus, wenn eine derart vollreife Williamsbirne gegessen werden kann! Kommen Sie mal vorbei zur Erntezeit Beginn September und wir geben Ihnen eine solch göttliche Birne für Ihr persönliches Genusslebnis!

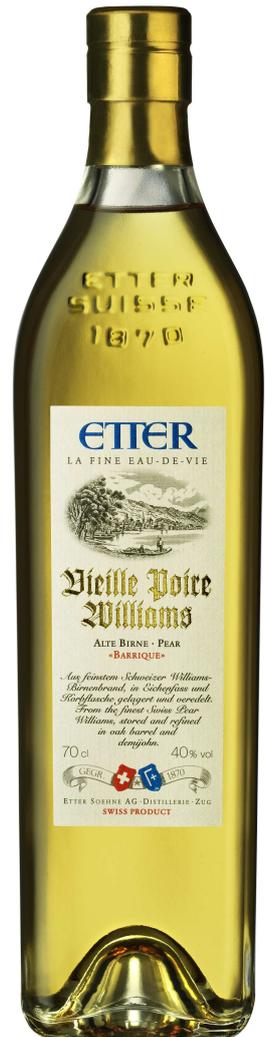
Nach acht bis zehn Wochen der Gärung in temperaturkontrollierten Behältern beginnt die Destillation, in der mit viel Erfahrung und Gefühl das Herzstück gewonnen wird. Während mehrerer Monate lagert dann das Beste vom Guten, bis sich die verschiedenen Aromen miteinander harmonisch verbunden haben.

Die abschliessende Degustation und die Freigabe durch die Familie Etter garantieren Ihnen, dass Sie beste Walliser Williams-Birnen in ihrer schönsten Form geniessen können.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Vieille Poire Williams Birne 40% vol.

Herkunft Früchte:	rechtes Rhône Ufer „Rive droite“ des Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 11kg vollreife Williams-Birnen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	sanft, aromareich, vollfruchtig
Geschmack:	mild und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanilletönen, zartfruchtig und frucht - süsslich im Gaumen
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.  Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	Distiswiss Goldauszeichnung 2009/2010 90.8/100 Punkte



### Etter Vieille Poire Williams – der Elegante aus sonnengereiften Walliser Williamsbirnen

Unser Vieille Poire Williams ist der ideale Trinkgenuss für die ganz speziellen Momente im Leben.

Auf der ganzen Welt gibt es nirgends derart schöne, fruchtige und aromatische Williamsbirnen wie im Wallis. Deshalb beziehen wir unsere Früchte bereits seit vielen Jahren bei denselben Produzenten. Sie garantieren für die Qualität der gelben, ausgereiften Birnen, die wir für unseren fruchtigen, blumigen Williamsbirnenbrand benötigen, um daraus den aromatischen, in Barriques gereiften Vieille Poire Williams herstellen zu können.

Der Mittellauf ist das Herzstück der Williamsbirnen Destillation. Er wird vorerst zirka ein Jahr in 50 Liter-Korbflaschen gelagert, damit er zu sich findet und seine ganz spezielle Harmonie entwickeln kann. Die besten Destillate werden danach in unseren aus französischer Eiche gefertigten Barriques während mindestens 2 Jahren zur harmonischen Reife gebracht. Um den idealen Zeitpunkt für die Assemblage zu finden, stehen die Barriques während dieser Zeit unter ständiger Kontrolle. Jedes Holzfass wird einzeln degustiert, um die Assemblage vorzubereiten, und erst dann abgefüllt, wenn uns die Qualität voll und ganz überzeugt.

Die abschliessende Verkostung des Vieille Poire Williams durch das Etter-Degustations-Team garantiert Ihnen, dass Sie mit 70 cl „Etter Vieille Poire Williams“ 11 Kilogramm beste Walliser Williamsbirnen geniessen dürfen. In unserem Produkt vereinen sich Holz und Frucht in ihrer schönsten Kombination. Überzeugen Sie sich selbst. Sie werden begeistert sein!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Kleines Pflümli 41% vol.

Herkunft Früchte:	Kleine Löhrpflaumen aus der Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 8 kg Löhrpflaumen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	18 – 36 Monate gereift im Edelstahltänkli
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	sanft, aromareich und fruchtig
Geschmack:	vollaromatisch, typisch, zartfruchtig im Gaumen, langanhaltendes Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.  Kosten Sie diesen vollmundigen Pflaumenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



### Kleines Pflümli – der traditionelle Schweizer aus der zuckersüssen Löhrpflaume

Das Kleine Pflümli war schon immer eine der grossen Schweizer Fruchtbrandspezialitäten, welche die Liebhaber ausdrückstarker Destillate begeistert hat. Die Ausgewogenheit der typischen Pflaumenaromen und das Bouquet von Marzipan ergänzen den Genuss eines guten Kaffees perfekt. Als „Seitenwägeli“ getrunken wohlverstanden.

Wir beziehen unsere kleinen, zuckersüssen „Löhrpflümli“ ausschliesslich von ausgewählten Obstbauern, die unsere Qualitätsansprüche und Ziele kennen. Mit diesen pflegen wir ein vertragspartnerschaftliches Verhältnis. Nur perfektes Brenngut ergibt beste Destillate. Die anschliessende Reifezeit von 2 – 3 Jahren rundet den Fruchtbrand ab und bewirkt eine Harmonie zwischen Alkohol und Frucht. Das Haus Etter hat sich vor langer Zeit entschieden, seinen „Pflümli“ traditionell aus der kleinen Löhrpflaume zu destillieren, welches zum Begriff „Kleines Pflümli“ führte.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Vieille Prune 41% vol.

Herkunft Früchte:	Löhrpflaumen aus der Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 8 kg Löhrpflaumen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	elegant, aromareich und zartfruchtig
Geschmack:	fruchtig und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanilletönen, zart im Gaumen mit Mandelnote
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.  Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	Distiswiss Goldauszeichnung 2009/2010 94.4/100 Punkte



## Vieille Prune – der andere, spezielle Vieille Prune aus dem Hause ETTER

Unsere Pflaumen sind die zuckersüssen Löhrpflaumen, welche sich für die Destillation hervorragend eignen, zumal diese im hochreifen Stadium von selbst vom Baum fallen. Von Hand sortiert und mit dem Refraktometer auf ihren Zuckergehalt geprüft, werden die Pflaumen eingemaischt und einer temperaturkontrollierten Gärung zugeführt. Nach erfolgter, langsamer Destillation werden die besten Partien des Löhrpflaumen-Brandes zuerst in 50 Liter Glasballons und dann in 225 Liter Eichenfässern gelagert. Die Lagerzeit dauert ungefähr vier Jahre und ergibt die perfekte Harmonie aus fruchtigen, floralen und würzigen Aromen und Düften.

Unser Vieille Prune ist ein idealer After-Dinner-Drink am Kaminfeuer. Zu einer wirklich kräftigen Havana, wie einer Bolivar Robusto genossen, können in der Flasche leicht ein paar Gläschen fehlen! Auch zu frischem Pflaumenkuchen, lauwarm aus dem Ofen, mit Mandelsplittern, Zimt – ein wahrer Hochgenuss!

Der andere Vieille Prune, der fruchtige Vieille Prune!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Mirabelle 41% vol.

Herkunft Früchte:	Kanton Basel Land und Region Zug/ Schweiz
Frischfruchtmenge:	ca. 8 kg Mirabellen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	18 – 36 Monate gereift in 50 Liter Korbflaschen
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	zart, feiner Duft nach Mandel
Geschmack:	perfekte Harmonie von fruchttypischen Aromen

**Genusstipp:** Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.

Kosten Sie diesen vollmundigen Mirabellenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



### Mirabelle – die Wunderbare

Schön ist sie, die Mirabelle. Manche sagen sogar wunderschön, dies unterstreicht auch ihr Name. Kugelig, klein, gelb mit roten Backen – in Frankreich nennt man sie poetisch „perle d’or“. Für uns muss diese „Goldperle“ aber nicht nur wunderschön sein, sondern wunderbar köstlich, vollreif und liebevoll gepflegt, sodass ein echtes Spitzendestillat nach Etter-Manier gebrannt werden kann.

Es gibt sehr wenige Mirabellenbäume in der Schweiz, und leider tragen diese Bäume nicht jedes Jahr die Menge an gelben, kleinen Mirabellen aus der Familie der Pflaumen, die wir gerne von unseren Vertragslieferanten kaufen würden. Aus diesem Grund ist unsere Mirabelle immer wieder mal ausverkauft.

Von Hand sortiert und mit dem Refraktometer auf ihren Zuckergehalt geprüft, werden die Mirabellen eingemaischt und einer temperaturkontrollierten Gärung zugeführt. Nach relativ kurzer Maischelagerung wird das Herzstück der Destillation in 50-Liter Korbflaschen im Aussenlager langsam und sorgfältig unter natürlichen Temperaturschwankungen zur harmonischen Reife gebracht.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Gravensteiner Apfel 41% vol.

Herkunft Früchte: vom Bodensee / Ostschweiz  
Frischfruchtmenge: ca. 7 kg Gravensteiner Äpfel für 70cl Inhalt

Lagerung/Reifung: 18 – 24 Monate gereift im Edelstahltänkli

Farbe: rein, kristallen  
Bouquet: fruchtig, sanft und typisch  
Geschmack: perfekte Harmonie von fruchttypischen Aromen  
Elegant, mild, zartfruchtig

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 Apfelbrand wann Sie Lust haben. Das Bouquet, der Geschmack und das vollendete Finale sind ein Genusserebnis erster Güte. Wer dies bestens weiss ist Hans Etter, denn er liebt diesen Apfelbrand sehr!

Fügen Sie einem Glas Apfelsaft einen Schuss Gravensteiner Apfelbrand hinzu. Prosit – Natur pur!



### Gravensteiner Apfel – schwelgen in genüsslicher Erinnerung

Eine kleine Bemerkung von Eveline Galliker-Etter :

Mein Lieblingsapfel ist der Gravensteiner, denn dieser überzeugt durch seine fruchtsüsse und fruchtsäure in Harmonie. Einen kleinen Schluck zum Apéro macht ausser Freude auch Appetit! Sie werden begeistert sein!

In der Schweiz gibt's noch ein paar Bauern, die uns seit Jahren mit ungespritzten Gravensteineräpfeln beliefern. Diese Äpfel sehen nicht aus wie Tafelobst. Sie sind wesentlich kleiner, doch je kleiner der Apfel ist, umso mehr Geschmack hat er. In diesem optimalen Zustand maischen wir die Gravensteiner Äpfel ein und lassen sie auf natürliche Art vergären.

Nebst Kirsch der Lieblings – Fruchtbrand der Familie Etter.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Alter Apfel – Vieille Pomme Royale 30% vol.

Herkunft Früchte:	vom Bodensee / Ostschweiz
Frischfruchtmenge:	6 kg Gravensteiner Äpfel für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	während Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	bernsteinfarben
Bouquet:	sanft, aromareich, vollfruchtig
Geschmack:	mild und harmonisch, mit feinen Holz- und Karameltönen, fruchtig und typisch Apfel im Gaumen

Genusstipp: Wann Sie Lust auf etwas Gutes haben!

Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.

Werden Sie noch kreativer mit Ihren Desserts!



## Alter Apfel Vieille Pomme Royale – der leichte Fruchtbrand Speziell für die Dame der Genusswelt

Unser Vieille Pomme Royale ist ein Digestif light, also ein leichter Verteiler mit nur 30% vol. Alkoholgehalt. Aus einer innovativen und völlig neuen Entwicklung ist inzwischen ein Klassiker geworden. „Vieille Pomme Royale“ begeistert die Damen und Herren, welche nach dem Essen oder zwischendurch gerne einen leichten, aromatischen, zarten und eleganten Fruchtbrand geniessen mögen.

Was ist denn „Vieille Pomme Royale“? Die Basis für dieses Destillat bilden speziell ausgesuchte, vollkommen ausgereifte Äpfel der Sorte „Gravensteiner“. Für diese Spezialität reserviert unser Brennmeister lediglich die Herzpartie, also das Beste vom Guten. Dieser hocharomatische Teil des Destillates wird, um optimal ausreifen zu können, mindestens zwei Jahre in Barriques und 50-Liter Korbflaschen gelagert. Nach diesem Reifeprozess findet eine leichte Veredelung statt, welche diese Spezialität noch verfeinert. Mit einem niedrigen Alkoholgehalt von lediglich 30% vol. entspricht diese unvergleichbare Spezialität genau dem heutigen Trend. Bernsteinfarben mit vielschichtigen Apfel- und leichten Karamelaromen ist er einzigartig im Geschmack.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Quitte 41% vol.

Herkunft Früchte:	Sorte „Birnenquitte“ aus Hausgärten der Region Zug unbehandelt, ungespritzt aus privaten Hausgärten
Lagerung/Reifung:	3 und 5 Jahren gereift im Edelstahlkäntli
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	Duft nach zarten Quitten
Geschmack:	zart, elegant, fruchtig und harmonisch. Wärmende Honignoten
Genusstipp:	Geniessen Sie diesen feingliedrigen Quittenbrand, wenn Sie Lust auf etwas Natürliches, Zartfruchtiges haben.  Kosten Sie diesen aromareichen Quittenbrand aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	Distiswiss Goldauszeichnung 2009/2010 91.2/100 Punkte



### Quitten-Nostalgie – wie zu Grossmutterns Zeiten

Der ETTER Quitten-Edelbrand ist eine äusserst aussergewöhnliche Spezialität – vom Genuss her wie auch geschichtlich. Die Quitte wurde schon 4000 vor Christus angebaut. Sie gehört zu den ältesten Früchten überhaupt, wird jedoch bei uns immer mehr zum heimischen „Exoten“. Heutzutage hört man Feinschmecker immer wieder von den köstlichen Quittengeeles aus Grossmutterns Küche schwärmen.

Die Renaissance erlebte die Quitte im Hause Etter eher zufällig. Christine Etter, Gemahlin des heutigen Geschäftsführers Hans Etter, entdeckte prachtvolle, gelb leuchtende Birnenquitten an knorrigen alten Bäumen. Da man die Quitten nicht roh essen kann und die Verarbeitung schwer fällt, wollten viele Gartenbesitzer ihre Quittenbäume fällen. Dem kam die Distillerie Etter zuvor, indem sie 1993 erstmals einen wunderbaren, hochkarätigen Edelbrand aus diesen Quitten brannte. Seither radelt Christine Etter jedes Jahr durch die Dörfer des herbstlichen Zugerlands, um in den Hausgärten nach schönen, reifen Quitten Ausschau zu halten. Versteht sich ja von selbst, dass diese Etter Spezialität nur in beschränkten Mengen zu haben ist.

Nach einem speziell für diese Quitten entwickelten Einmisch- und Destillationsverfahren wird aus der Birnenquitte ein eleganter, zartfruchtiger und sortentypischer Fruchtbrand gewonnen. Damit die einzigartige Geschmacksharmonie sowie die allseits geschätzte zarte Note erreicht werden kann, bedarf es einer professionellen Alterung und Reifung von 3 – 5 Jahren.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Aprikose „Sorte Royal Luizet“ 42% vol.

Herkunft Früchte:	Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	9 kg vollreife Aprikosen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	18 – 36 Monate gereift im Edelstahltänkli
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	duftet nach reifen Aprikosen, zart feinblumig wie eine Rose
Geschmack:	angenehm fruchtig, körperreich und harmonisch. Mandelgeschmack begleitet diesen eleganten Fruchtbrand mit langem wärmenden Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.  Kosten Sie diesen vollmundigen Aprikosenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.  Geniessen Sie den Duft eines ausgetrunkenen Glases. Sie werden staunen.



### Etter Aprikosenbrand – der sinnliche Sommernachtstraum

Bereits William Shakespeares hat in seinem „Sommernachtstraum“ von den wunderbaren Kräften der Aprikose gesprochen – vor allem in der Liebe. Viel Liebe und Sorgfalt braucht es auch, um einen hervorragenden Aprikosenbrand zu kreieren, denn dies ist äusserst anspruchsvoll.

Bereits in den Obstgärten muss mit Hingabe zu den Früchten geschaut werden. Die Aprikosen müssen maximal ausreifen, denn nur so kann ein echtes Spitzendestillat entstehen. Deshalb werden sie auch nicht gepflückt, sondern es wird auf die maximale Reife gewartet. Das heisst auf den Zeitpunkt, an dem die Aprikosen von selbst von den Bäumen fallen. In den besten Höhenlagen „Rive droite“ des Wallis gehen unsere Vertragslieferanten daher mehrmals täglich durch die Obstgärten, um die frisch gefallenen Aprikosen aufzulesen. Ein sehr kostenintensives Vorgehen, welches jedoch Top-Qualitäten hervorbringt!

Nach dem Brennen wird der Fruchtbrand bei uns mindestens zwei Jahre gelagert, um seine Feinheit und Aromatik voll auszuschöpfen. Und wenn er dann in seiner schönsten Reife, vollaromatisch im eleganten Digestifglas vor uns steht, sein feines Bouquet in der Nase duftet und der Gaumen vom fruchtigen, süssen Aroma verwöhnt wird, geht uns durch den Kopf: „Den möchten wir am Liebsten allen selber trinken...“

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Framboise – Himbeergeist 41% vol.

Herkunft Früchte: Waldhimbeeren / Schweiz

Farbe: klar, kristallen

Bouquet: verführerisch nach reifen Himbeeren, erfrischend

Geschmack: körperreich und fruchtig mit langem wärmendem Finale

Genusstipp: Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.

Kosten Sie diesen vollmundigen Framboise aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.

Geben Sie einwenig Framboise über Ihr Dessert oder fügen Sie etwas Framboise zu Himbeersirup mit Wasser.

Ganz speziell interessant ist, indem Sie ein Glas Champagner einen Schuss Framboise hinzufügen.



## Etter Framboise – Himbeergeist mit Kindheitserinnerungen

Wer hat in seinen Kinderjahren nicht auch genussvoll Himbeeren von der Staude gepflückt und sich als „Dreikäsehoch“ über den süssen Nektar gefreut? Oft konnte man kaum genug davon bekommen...

So wie damals ist es auch heute - Himbeeren machen Spass. Früher als Sirup heute als exquisiten Fruchtbrand. So haben wir für Sie „Natur pur“ in unserem köstlichen Destillat eingefangen. „Genuss pur“ nach himmlischer Etter Art.

Intensiv duftende Waldhimbeeren geben die ganze Sonnenkraft und ihren vollen fruchtigen Geschmack dem reinen hochprozentigen Destillat ab. Die Maceration, also die Verbindung von edlen Früchten und Geist, erfolgt nach einer hauseigenen Rezeptur der Familie Etter. Sorgfältig und langsam, Tropfen für Tropfen destilliert, entsteht diese Beeren-Spezialität. Durch Lagerung in unserem Keller gelangt sie zu ihrer vollaromatischen und fruchttypischen Grösse.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

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

Assemblage:	Etter Kirsch, Williams Birne, Traubenbrand aus der Sorte Merlot, Gravensteiner Apfel und Framboise
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	frische, verschiedene Fruchtkomponenten
Geschmack:	vollaromatisch, harmonisch und elegant, eine kulinarische Entdeckungsreise für Nase & 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 aus Zug überraschte ihre Kundschaft 1995 zum 125-jährigen Bestehen der Firma mit einem Jubiläums - Cuvée der Sonderklasse: dem Fruchtbaum. Wie der Name schon sagt, sind in diesem Fruchtbrand gleich mehrere, sortentypische Geschmacksrichtungen vereint: Kirschen, Williamsbirnen, Trauben, Gravensteineräpfel und Himbeeren. In der sorgsam Vermählung ergeben die einzelnen Fruchtbrände ein harmonisches Ganzes mit elegantem Charakter.

Wie zu erwarten war, fand der Fruchtbaum 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.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

## Grappa Ticino „Merlot“ 41% vol.

---

Herkunft Früchte: Traubentrester der Sorte Merlot Tessin / Schweiz  
Destillation: Tamborini Carlo Eredi SA, Lamone / Tessin

Farbe: rein, kristallen  
Bouquet: aromaintensiv, erfrischend und fruchtig  
Geschmack: ausgewogen, vollaromatisch, typisch

Genusstipp: Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“), der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.

Kosten Sie diesen vollmundigen Grappa aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



### Etter Grappa Ticino – der Aromaintensive aus der Merlot-Traube

„Grappa“ oder „Marc“ in der französischen Definition ist ein Destillat aus Traubentrester. Dies heisst aus Häuten und Kernen, welche bei der Weinbereitung nach dem Abpressen des Traubengutes übrig bleiben.

Die Trester für diesen Grappa stammen aus den Weinbergen der italienischen Schweiz. Da sich die Aromen einer Frucht vorwiegend in den Häuten und Kernen befinden, sind Grappe meist aromaintensiv. Die Traubensorte Merlot gibt dem Produkt die besondere Würze und Kraft.

Den ETTER Grappa versehen wir mit einer Erba RUTA (Weinraute), denn sie verfeinert und veredelt unseren Grappa Ticino, den wir im Tessin für uns brennen lassen. Die Weinraute ist im Mittelmeerraum heimisch, wächst aber auch nördlich der Alpen. Sie findet Verwendung als Heil- und Gewürzkraut und wurde früher auch zum Schönen von Weinen eingesetzt.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft