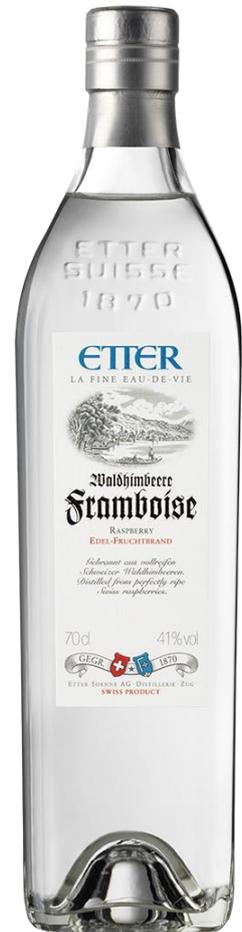


Etter Framboise 41% vol.

Herkunft Früchte:	Waldhimbeeren / Schweiz
Lagerung/Reifung:	gereift in Edelstahl
Farbe:	klar, kristallen
Bouquet:	verführerisch nach reifen Himbeeren, erfrischend
Geschmack:	körperreich und fruchtig mit langem wärmendem Finale
Genusstipp:	<p>Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.</p> <p>Kosten Sie diesen vollmundigen Framboise aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.</p> <p>Geben Sie wenig Framboise über Ihr Dessert oder fügen Sie etwas Framboise zu Himbeersirup mit Wasser.</p> <p>Ein Schuss Framboise in einem Glas Champagner ist das Pünktchen auf dem i.</p>



Framboise – 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 Genussfreude – früher als Sirup heute als exquisites Fruchtdestillat.

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 reinem Alkohol – erfolgt nach einer hauseigenen Rezeptur. Sorgfältig und langsam, Tropfen für Tropfen destilliert, entsteht diese Beeren-Spezialität. Durch den natürlichen Reifeprozess in unserem Keller gelangt sie zu ihrer harmonischen, vollaromatischen und fruchttypischen Grösse.

"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 Leidenschaft dieser Tradition Zukunft zu geben.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft