

Etter Vieille Orange „Barrique“ 40% vol.

Herkunft Früchte:	Sizilien / Italien Blutorangen-Sorten „Sanguinello“ und „Moro“
Lagerung/Reifung:	18 – 24 Monate in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	frisch, aromareich, üppiger Duft nach Orangen
Geschmack:	fruchtig und harmonisch, intensive, frische Zitrus- und feine Holznoten vereint
Genusstipp:	Als Drink oder als Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Kosten Sie diesen weichen, fruchtigen Vieille Orange aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das aromareiche Bouquet schön entfaltet.
Auszeichnung:	DistiSuisse 2019/2020 – Gold



Vieille Orange – frischer Zitrusduft aus dem Süden

Orangen sind für uns heute überall zu kaufen; ein Lebensmittel, das wir jederzeit als Saft, Zusatz in anderen Lebensmitteln oder auch als saisonales Obst geniessen. Meistens machen wir uns keine Gedanken mehr darüber, wo sie eigentlich herkommt, die Orange. Wir wissen, dass sie nur in südlichen Ländern wächst und Früchte trägt. Jedoch ist uns nicht klar, ob sie schon immer da beheimatet war. Dabei verrät uns der Name "Apfelsine" sogar etwas über die ursprüngliche Heimat dieser Frucht: "Sina" bedeutet nämlich "China", und "Apfelsine" aus diesem Grund "chinesischer Apfel". In China wurde diese Frucht schon 2000 v. Chr. geschätzt und erst viel später hat sie den Weg zu uns nach Europa gemacht. Nun; wo sie schon mal hier ist, beglücken wir uns doch mit ihr...

Nur die Feinsten der aromatischen Blutorangen aus Sizilien haben wir ausgewählt. Nachdem wir diese nach einem aufwändigen, zeitintensiven Verfahren geschält haben, gelangen die aromareichen Schalen und Teile des saftigen Fruchtfleisches in unsere Edeldahlstahltanks zur Vergärung. Nach erfolgter Destillation wird das Herzstück zu einem Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225-Liter-Eichenfässern gelagert. Nach erfolgter Reifung von 18 – 24 Monaten lassen wir die beiden Teile in einer Assemblage zusammenfinden. Geniessen Sie die Orange einmal anders, als Digestif oder Drink – aromareich, rund und geschmeidig!

"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

Vieille Orange Winter-Drinks



Swiss Toddy

Zutaten: 50ml Etter Vieille Orange,
100ml heisses Wasser, 1 EL Honig,
1 Zitronenzeste

Garnitur: 1 Orangenschnitz, mit Nelken gespickt

Zubereitung: Etter Vieille Orange und Honig
in ein Longdrinkglas geben und verrühren,
bis sich der Honig aufgelöst hat. Dann die
übrigen Zutaten dazugeben und erneut kurz
verrühren. Mit einem Orangenschnitz garnieren.



Orange Glow

Zutaten: 50ml Etter Vieille Orange,
25ml Zitronensaft, 15ml Zuckersirup,
1 Eiweiss

Garnitur: 1 flambierte Orangenzeste,
1 Prise Zimt

Zubereitung: Alle Zutaten mit Eiswürfeln
Schütteln und in eine Coupette abseihen.
Mit einer flambierten Orangenschnitz und
mit Zimt garnieren.

Vieille Orange Sommer-Drink



Etter O`Tonic

Zutaten: 20ml Etter Vieille Orange,
Tonic Water

Garnitur: Orangenschnitz, Minze

Zubereitung: Vieille Orange auf Eis mit Tonic Water
auffüllen. Mit einer Orangenscheibe und Minze
dekorieren. Kühl geniessen!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft