

Etter Vieille Quitte „Barrique“ 40% vol.

Herkunft Früchte:	aus privaten Hausgärten der Region Zug 15 bis 17 kg Quitten für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	3 bis 5 Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	sanft, aromareich, typisch intensiver Duft nach Quitten
Geschmack:	zart, elegant, zartfruchtig und harmonisch. Wärmende Honig- und feine Holznoten
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Kosten Sie diesen zartfruchtigen und milden Vieille Quittenbrand aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



Vieille Quitte – wie zu Grossmutterns Zeiten... nur noch besser

Die Quitte ist eine äusserst aussergewöhnliche Spezialität – vom Genuss her wie auch geschichtlich. Sie wurde schon 4000 vor Christus angebaut und gehört somit zu den ältesten Früchten überhaupt. Bei uns wird sie jedoch immer mehr zum heimischen „Exoten“. Heutzutage hört man Feinschmecker immer wieder von den köstlichen Quittengelees aus Grossmutterns Küche schwärmen.

Die Renaissance erlebte die Quitte im Hause Etter eher zufällig. Christine Etter entdeckte prachtvolle, gelb leuchtende Birnenquitten an knorrigen alten Bäumen. Da man die Quitten nicht roh essen kann und die Verarbeitung aufwändig ist, wollten viele Gartenbesitzer ihre Quittenbäume fällen. Dem kam die Distillerie Etter zuvor, indem sie 1993 erstmals einen wunderbaren, hochkarätigen Edelbrand aus diesen Quitten brannte.

Für unseren edlen Quittenbrand haben wir ein spezielles und aufwändiges Einmais- und Destillationsverfahren entwickelt. So gelingt es uns, aus den wunderbar gelb leuchtenden Birnenquitten einen eleganten, zartfruchtigen Fruchtbrand zu gewinnen. Das Herzstück des Destillates lagern wir zum einen Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225 Liter-Eichenfässern. Nach erfolgter Reifung lassen wir die beiden Teile in einer Assemblage zusammenfinden. Die gesamte Lagerzeit dauert ca. 4 Jahre bis die Vieille Quitte ihre perfekte Harmonie erreicht hat und uns mit ihren vollfruchtigen, intensiven Aromen und warmen Düften nach Honig und Holz beglückt.

"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