

Die faszinierende Geschmacksvielfalt Kirsch

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 und – den Launen der Natur unterlegen – auch die Jahrgänge. Für Liebhaber lohnt es sich deshalb herauszufinden, welcher Kirsch den ganz persönlichen Genussfreuden entspricht.

Alleine im Hause Etter werden gezielt fünf unterschiedliche Kirschbrände destilliert. Diese differenzieren sich durch die verwendeten Kirschensorten, durch den Ausbau im Barrique oder durch die Reifung zum Jahrgangskirsch. Die Früchteauswahl, das Einmaischen, die Gärung – natürliche Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol – und nicht zuletzt die fachmännische Lagerung und Reifung bestimmen die herausragende Qualität, den individuellen Geschmack und die elegante Harmonie all unserer Kirschbrände.

Degustieren Sie die faszinierende Geschmacksvielfalt und erleben Sie Genussfreude pur – Natur pur!

ETTER's Kirsch-Familie:

- **Etter Zuger Kirsch vieux & noble 41% vol**

Hergestellt aus den kleinen, schwarzen Kirschen 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.

Degustations-Notiz: aromatisch und gehaltvoll, reife Kirschen, harmonisch und mild

- **Etter Vieille Kirsch „Barrique“ 42% vol.**

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.

Degustations-Notiz: mild, zartfruchtig und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanillenoten, höchstlegant

- **Alter Etter Zuger Kirsch 42% vol. mit Jahrgang** Vieille Réserve de la maison

Von den landschaftsbereichernden Hochstammbäumen der sonnigen Lage am Zugerberg stammt die Bergkirsche „Lauerzer“. Ausschliesslich in den allerbesten Erntejahren in Bezug auf Qualität und Quantität wird dieser Kirsch destilliert, um Ihnen Höchstgenuss zu bieten.

Degustations-Notiz: gehaltvoll, vollaromatisch, harmonisch, charaktervoll, man schmeckt die reifen Bergkirschen in schönster Eleganz

- **Etter Weichsel-Kirsch 42% vol. mit Jahrgang**

Schweizer Weichselkirschen, auch Sauerkirschen genannt, bilden die Basis für diese erstklassige Etter Kirschspezialität. Erst im absolut vollreifen Stadium werden die Kirschen von Hand gepflückt.

Degustations-Notiz: kräftiger, breiter und schöner Auftakt. Vollaromatisch mit einem Hauch von Mandel. Explodierende Aromatik begleitet von einem langanhaltenden Finale

- **Etter Wild-Kirsch 42% vol. mit Jahrgang**

Sehr viel Abenteuerlust, Liebe und Herzblut wird in die Gewinnung dieser Wildkirschen gelegt.

Degustations-Notiz: mild, ausgewogen, ausdrucksstark, nach reifen Kirschen

Unsere Qualität ist unsere Zukunft