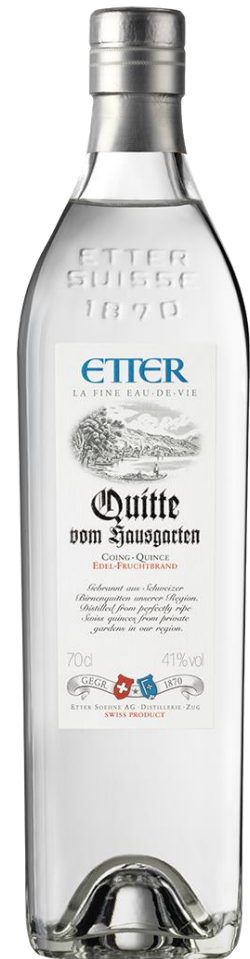


## Coing Etter 41% vol.

Origine des fruits:	la variété «coings-poires» des jardins familiaux de la région de Zoug non traités, issus de jardins de particuliers
Quantité de fruits frais:	15 à 17 kg de coings pour 70 cl de contenu
Viellissement/maturation:	de 3 à 5 ans, maturation en cuves inox
Couleur:	pure, cristalline
Bouquet:	parfum de coings tendres
Saveur:	délicate, élégante, fruitée et harmonieuse. Notes chaudes de miel
Conseil de dégustation:	Délectez-vous de cette eau-de-vie de coing quand vous avez envie d'un plaisir naturel, délicatement fruité.  Dégustez cette eau-de-vie de coing riche en arôme dans un verre tulipe à 15-20 degrés pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes.
Distinctions:	DistiSuisse 2009/2010 – mention d'or



### Nostalgie, quand tu nous tiens: les coings comme au temps de nos grand-mères

L'eau-de-vie de coing est une spécialité vraiment extraordinaire, tant par son goût que par son histoire. La culture du coing remonte à 4000 ans avant notre ère. Bien qu'il figure parmi les fruits les plus anciens, le coing aurait de plus en plus tendance à être considéré comme «exotique» dans nos contrées. De nos jours, on peut entendre les fins gourmets vanter les mérites d'une délicieuse gelée de coings de la cuisine de grand-mère.

A la maison Etter, le coing doit sa renaissance plus ou moins au hasard. A l'automne, en parcourant la région de Zoug à vélo, Christine Etter a découvert des coings-poires splendides, d'un jaune éclatant, sur de vieux arbres nouveaux. Comme les coings ne se mangent pas crus et que leur préparation est très intensive en travail, beaucoup de propriétaires de jardins voulaient couper leurs cognassiers. En élaborant pour la première fois une eau-de-vie noble, merveilleuse et d'excellente qualité à base de ces coings, la distillerie Etter a pu empêcher cela. Depuis, l'eau-de-vie de coing est bien ancrée dans l'assortiment d'Etter. Une véritable rareté!

Pour obtenir une eau-de-vie élégante, délicatement fruitée et typique de la variété, un procédé de fermentation et de distillation spécialement développé pour ces coings est mis en œuvre. Une maturation et un vieillissement professionnels de 3 à 5 ans sont nécessaires pour obtenir cette harmonie gustative exceptionnelle. Très élégant et bien équilibré !

Unsere Qualität ist unsere Zukunft