

## Vieux Kirsch „Barrique“ Etter 42% vol.

Origine des fruits: la région du lac de Zoug / Suisse, célèbre pour ses cerises  
Quantité de fruits frais: 9 kg de guignes pour 70 cl de contenu

Viellissement/maturation: de 3 à 5 ans en barrique et dans des bonbonnes de 50 litres

Couleur: brun doré  
Bouquet: doux, riche en arôme, très fruité  
Saveur: douce, élégante et harmonieuse, avec de fines notes boisées et vanillées

Conseil de dégustation: Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné.

Dégustez cette eau-de-vie de fruit dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes.

Distinction: Kirsch-Trophy 2012 – eau-de-vie de l'année  
Vainqueur de la catégorie des produits «vieille/vieux»



### Vieux Kirsch Barrique - le doux charmeur séduisant

«Pour moi, une eau-de-vie doit être claire!», disent certains amateurs. Selon d'autres connaisseurs, en particulier la gent féminine, «rien ne vaut un kirsch brun doré élevé en barrique – doux, souple et féminin».

Outre le «Etter Zuger Kirsch», notre original clair, nous avons un autre atout dans la manche – ou plutôt un «précieux liquide dans le fût de chêne». Une vieille et excellente eau-de-vie de guigne est ainsi placée en fûts de chêne pour en faire une nouvelle spécialité de kirsch Etter. Notre Vieux Kirsch est issu du mariage de la tradition et de l'innovation. Ce kirsch est stocké durant trois à cinq ans dans des bonbonnes de 50 litres et dans des fûts de chêne de 225 litres. Au moment de la maturité optimale les deux parties sont « mariées ». La proportion de l'assemblage peut varier. Unique dans son genre, ce Vieux Kirsch séduit de nombreux amateurs. Au côté fruité du kirsch s'ajoutent des touches de bois, d'amande et de vanille, faisant de ce Vieux Kirsch le compagnon idéal du café et du chocolat.

Aromatique, très fruité et plus doux que d'autres kirschs grâce à l'élevage en barrique, le Vieux Kirsch séduit par son harmonie parfaite et par sa finale agréablement moelleuse. Le vieux Kirsch aura converti plus d'un en amateur de Kirsch.