



Schweiz, Zug

Etter Original Zuger Kirsch AOP 41°

CHF 52.50

 70cl

 41%

AN 060170

Degustationsnotiz

Typischer, klarer Kirsch mit feiner Mandel- und Fruchtaromatik, vollmundig und harmonisch.

Herstellung

Traditioneller Kirschbrand aus Zuger Kirschen, der das Erbe der Etter-Familie repräsentiert. Die Früchte werden sorgfältig vergoren und nach dem doppelten Brennverfahren destilliert.

Geniessen zu

Klassisch pur, zu Desserts wie Zuger Kirschtorte oder in der feinen Küche zum Flambieren und Verfeinern.

Produzent

Kaum eine andere Destillerie steht so sehr für Qualität, Handwerkskunst und Familientradition wie Etter. Seit über 150 Jahren widmet sich die Familie Etter mit Leidenschaft der Kunst des Brennens und hat das «Eau-de-vie», das Lebenswasser, zu ihrer Berufung gemacht. Heute führt die vierte Generation, Gabriel und Eveline Galliker-Etter, das Unternehmen mit derselben Hingabe weiter. In Zug entstehen Edelbrände, die schweizweit und international für ihre Reinheit, Fruchttintensität und Eleganz geschätzt werden. Vom legendären Etter Zuger Kirsch bis zu innovativen Kreationen wie den New Generation Fruchtbrand Liqueuren oder dem JOHNETT Swiss Single Malt Whisky vereinen alle Produkte Tradition, Innovation und kompromisslose Qualität. Das Streben nach Perfektion zeigt sich in jeder Flasche. Nur erlesene Früchte, modernste Brenntechnik und sorgfältige Handarbeit ergeben Destillate mit Charakter und Tiefe. Alle Prozesse unterliegen strengen Qualitätskontrollen, zertifiziert nach ISO 9001:2015, ein Gütesiegel, das den Namen Etter verdient. Etter steht für genussvolle Momente, für das Bewahren echter Werte und für das, was die Schweiz ausmacht: Qualität, Präzision und Leidenschaft. Probieren Sie den Klassiker Etter Zuger Kirsch oder entdecken Sie saisonale Spezialitäten wie den Weihnachtspflümli Liqueur – perfekt zum Geniessen oder Verschenken.