



Schweiz, Zug

Etter Vieille Orange Barrique 40°

CHF 59.00

70cl

40%

AN 048870

Degustationsnotiz

Fruchtig-würzig mit feinen Noten von Orange, Vanille und Karamell. Im Abgang weich und elegant.

Herstellung

Aus sonnengereiften Orangen gebrannt und mehrere Monate in Eichenbarriques gereift. Die Lagerung verleiht dem Brand warme Vanille- und Holztöne.

Geniessen zu

Perfekt als edler After-Dinner-Drink oder zu dunkler Schokolade und Orangen-Desserts.

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.