

DRINKS.

Etter Gravensteiner Apfel / Pomme Gravine 70cl mit Etui



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801018
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Zug
Abfüller	Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4 CH-6300 Zug
Marke	Etter
Typ	Apfelbrand
Alter	1.5 bis 2 Jahre alt.
Anwendung	Pur, als Aperitif oder Digestif
Degustationsnotiz	Sehr süss und fruchtig, mit dominanten Apfelnoten und einem Hauch Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Apfelbrand
Details	Aus besonders kleinen, vollreifen Äpfeln gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

1823 beginnt der Bauer Johann Baptist Etter auf seinem kleinen Bergli-Hof in Menzingen mit dem

Brennen von Kirschwasser. Und hier beginnt die Erfolgsgeschichte der Brennerei Etter.... Schon 1870 wird das Destillieren im etwas größeren Stil durchgeführt und die erste, richtige Brennerei eingeweiht. 1930 zieht man nach Zug um, die Betreiber aber bleiben die Etters. 1981 erweitert man die Produktpalette, da die Etter-Familie bis dahin ausschliesslich Kirschwasser brannte. Heute finden sich neben den verschiedensten Obstbränden auch ein Swiss Single Malt Whisky, der sich einer immer grösseren Bekanntheit erfreut. Auch die Etters freuen sich darüber – immerhin führen sie ihren Betrieb mittlerweile in der vierten Generation. Bei der Herstellung ihrer Brände werden ausschliesslich Schweizer Früchte der höchsten Qualität verwendet, die sorgfältig fermentiert, gebrannt und teils auch in Fässern gelagert werden. Mit dem klaren Wasser aus der Zugerbergquelle wird der Alkoholgehalt der Brände angepasst, bevor diese vorsichtig in die charakteristischen Flaschen abgefüllt werden.