

Vieille Orange (Barrique)

Etter

Zug, Schweiz

Etter er synonym med kvalitet og i årtier har Eau-du-Vie – livets vand – været både en profession og et kald for familien. I alt hvad Etter foretager sig er kvalitet nøgleordet. I 1823 i sognet Berglihof i Menzingen, Schweiz producerede tip-tip oldefar Jahann Baptist Etter (1800-1872) det første formidable "Chriesiwasser" (Kirsch). Han lavede det som en side gesjæft, men det blev grundstenen til det der en dag skulle blive Etter destilleriet. I 1870 gjorde Johanns søn Paul og hans kone Rosa Chriesiwasser til deres hovedbeskæftigelse og grundlagde virksomheden Chriesiwasser i Zug i Schweiz. I 1926 byggede Johann Etter ll et nyt rummeligt destilleri som han drev indtil 1974, hvor hans søn Hans overtog firmaet. Siden grundlæggelsen af Chriesiwasser og helt frem til 1979 blev kun kirsebær destilleret, men da de flyttede i nye bygninger i 1980, begyndte Etter også at destillere andre frugter i de smukke runde glaskarafler (demi-johns). I 2012 overtog 4. generation Etter, Eveline og hendes mand Gabriel Galliker-Etter, driften. Kun de bedst modnede frugter med størst frugtkoncentration fra Schweiz bliver anvendt til Eau de Vie. Det er firmaets politik, at der kun destilleres frugt til brændevin fra de bedste høstår, således at der konstant kan leveres en ensartet og høj kvalitet.

En eau-de-vie lavet på "Moro" og "Sanguinello" blodappelsiner fra Sicilien.

Druesort:	"Moro" og "Sanguinello" blodappelsiner fra Sicilien
Vinifikation:	Appelsinerne skrælles og skrællen og pulpen fermenteres herefter sammen, Kun "hjertet" af destillatet lagres 18-24 måneder i hhv. 50 liters glas demi-johns og 225 liters egetræsfade.
Smagsnoter:	Farven er gylden og aromaen er frisk, rig og med tydelige referencer til appelsinerne. Smagen er frugtig, harmonisk, super intens med friske noter fra appelsiner og hints af eg fra lagringen.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S