

Kirsch

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.

Etter laver et hav af forskellige Kirsch. Denne er lavet på små mørke/sorte kirsebær der høstes i området omkring Zug - søen. Det er den eau-de-vie som det hele startede med hos Etter.

Druesort:	Kirsebær
Vinifikation:	9 kg. frugt til 70 cl. Lagret 12-24 måneder i ståltanke.
Smagsnoter:	Krystalklar med frisk og frugtfuld aroma og en rig, aromatisk smag med tydelige noter af kirsebær.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S