

Vieille Kirsch 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.

I tilføjelse til Etters "almindelige" klare Kirsch, så laver de også denne lagrede Kirsch. Den er lavet på en gammel sort af kirsebær, der vokser i bjergene. Der bruges hele 9 kg kirsebær til 70 cl. eau de vie.

Druesort:	Kirsebær
Vinifikation:	Destillatet lagres mellem 3-5 år i både egetræsfade og demi-johns. Det endelige blend sammenstikkes af de forskellige fade.
Smagsnoter:	

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S