

Mirabelle, Vieux & Noble

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.

Eau-de-Vie på mirabeller er en svær kunst at mestre i Schweiz. De små gule frugter er ofte offer for det dårlige vejr og har svært ved at modne helt og derfor er netop denne eau-de-vie en specialitet. Der skal bruges hele 8 kg frugter til 70 cl.

Druesort:	Mirabeller fra Basel og Zug regionerne.
Vinifikation:	Frugten moses og fermenteres. Herefter fjernes "hjertet" af destillatet, som lagres 18-36 måneder i 50 liters demi-johns. Den endelige eau de vie sammenstikkes af de forskellige karafler.
Smagsnoter:	

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S