

Etter Mirabelle 41% vol.

Herkunft Früchte: Kanton Basel Land und Region Zug/ Schweiz
Frischfruchtmenge: 8 kg Mirabellen für 70cl Inhalt

Lagerung/Reifung: 18 bis 36 Monate gereift in 50 Liter Korbflaschen

Farbe: rein, kristallen
Bouquet: zart, feiner Duft nach Mandel
Geschmack: fruchtsüsslich, perfekte Harmonie von frucht-
typischen Aromen

Genusstipp: Ein idealer Digestif (französisches Wort für „Verteilerli“),
der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und
grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.
Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro.

Kosten Sie diesen vollmundigen Mirabellenbrand aus
einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet
schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum
Vorschein kommen.



Mirabelle – die Wunderbare

Schön ist sie, die Mirabelle aus der Familie der Pflaumen. Manche sagen sogar wunderschön, dies unterstreicht auch ihr Name. Kugelig, klein, gelb mit roten Wangen – in Frankreich nennt man sie poetisch „perle d’or“. Für uns muss diese „Goldperle“ aber nicht nur wunderschön sein, sondern wunderbar köstlich, vollreif und liebevoll gepflegt, sodass ein echtes Spitzendestillat nach Etter-Manier gebrannt werden kann.

Es gibt sehr wenige Mirabellenbäume in der Schweiz, und leider tragen diese Bäume nicht jedes Jahr die Menge an gelben, kleinen Mirabellen, die wir gerne von unseren Vertragslieferanten kaufen würden. Aus diesem Grund kann es vorkommen, dass unsere Mirabelle hie und da ausverkauft ist.

Von Hand sortiert und mit dem Refraktometer auf ihren Zuckergehalt geprüft, werden die Mirabellen eingemaischt und einer temperaturkontrollierten Gärung zugeführt. Nach relativ kurzer Maischelagerung wird das Herzstück der Destillation in 50-Liter Korbflaschen im Aussenlager langsam und sorgfältig unter natürlichen Temperaturschwankungen zur harmonischen Reife gebracht.

"Eau-de-vie" – das "Lebenswasser" war für die Familie Etter seit jeher Beruf und Berufung. Die Etters schätzen sich glücklich, bereits in der 4. Generation als unabhängiges Familienunternehmen mit Leidenschaft dieser Tradition Zukunft zu geben.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft