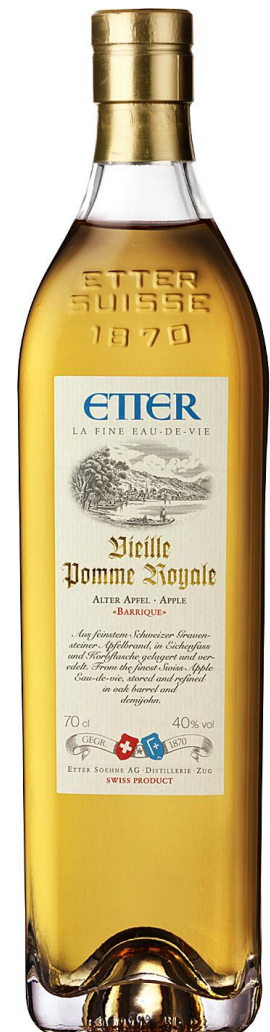


## Etter Vieille Pomme Royale „Barrique“ 40% vol. Alter Apfel

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft Früchte:  | vom Thurgau am Bodensee / Ostschweiz                                                                                                                                                                                                                                             |
| Frischfruchtmenge: | 7 kg Gravensteiner Äpfel für 70cl Inhalt                                                                                                                                                                                                                                         |
| Lagerung/Reifung:  | 2 bis 3 Jahre in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen                                                                                                                                                                                                                              |
| Farbe:             | bernsteinfarben                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bouquet:           | sanft, aromareich, vollfruchtig                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Geschmack:         | weich und harmonisch, mit feinen Holz- und Karamelnoten, fruchtig und typisch Apfel im Gaumen                                                                                                                                                                                    |
| Genusstipp:        | <p>Wann immer Sie Lust auf etwas Gutes haben!</p> <p>Kosten Sie diesen vollmundigen Fruchtbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.</p> <p>Werden Sie noch kreativer mit Ihren Desserts!</p> |



### Vieille Pomme Royale - Alter Apfel – der „goldene“ Fruchtbrand

Vieille Pomme Royale begeistert Damen und Herren gleichermassen. Wer nach dem Essen oder zwischendurch gerne einen weichen und eleganten Fruchtbrand geniessen möge, liegt hier „gold-richtig“.

Die Basis für dieses Destillat bilden speziell ausgesuchte, vollkommen ausgereifte Äpfel der Sorte „Gravensteiner“. Für diese Spezialität reserviert unser Brennmeister lediglich die Herzpartie, also das Beste vom Guten. Dieser hocharomatische Teil des Destillates wird, um optimal ausreifen zu können, mindestens zwei Jahre in Barriques und 50-Liter Korbflaschen gelagert. Nach diesem Reifeprozess findet eine leichte Veredelung statt, welche diesen Fruchtbrand noch verfeinert. Bernsteinfarben mit vielschichtigen Apfel- und leichten Karamelaromen ist der Vieille Pomme Royale einzigartig im Geschmack.

"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