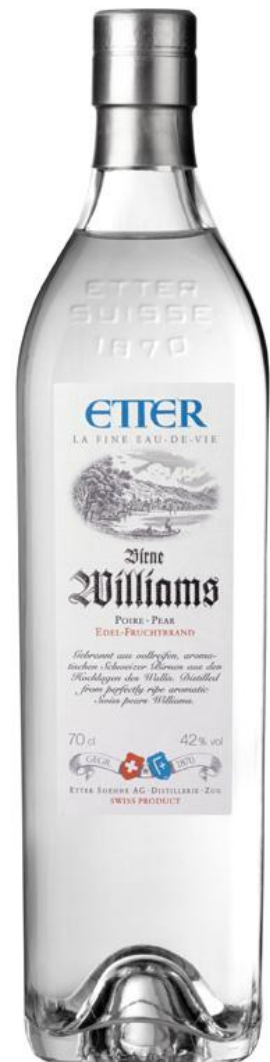


Etter Williams Birne 42% vol.

Herkunft Früchte:	rechtes Rhône-Ufer "Rive droite" des Wallis / Schweiz
Frischfruchtmenge:	11kg vollreife Williams-Birnen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	6 - 12 Monate gereift im Edelstahltankli
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	sanft, aromareich, erfrischend und fruchtig
Geschmack:	ausgewogen, vollaromatisch, typisch, mit langem beeindruckend fruchtigem Finale
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 Birnenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.
Auszeichnung:	Distiswiss Goldauszeichnung 2009/2010 97.2/100 Punkte Gesamtsieger über alle 403 eingereichten Produkte



Williams – der Kostbare vom rechten Rhône-Ufer des Wallis

Es gibt mittlerweile auf der ganzen Welt die Birnenbäume der Sorte „Williams Christ“. Fast alle können uns perfekte Tafelbirnen beschere. Aber zum Brennen eignen sich jene aus dem Wallis am besten.

Wir bevorzugen die kleineren Birnen des rechten Rhône-Ufers des Wallis und beziehen diese seit Jahren von denselben Produzenten. Sie garantieren uns die exzellente Qualität, welche wir benötigen. Die frischen und vollreifen Birnen kaufen wir mit einem Mehrpreis in der Qualität „qualité jaune“, also hochgelbe Qualität, was vollreifer Zustand bedeutet. Diese Birnen sind viel reifer, als die Birnen, welche Sie im Feinkostgeschäft kaufen können. Daher entwickelt unsere Williamsbirne ein unglaublich charaktervolles und frisches Williamsbirnen-Aroma. Die Früchte werden täglich unmittelbar nach dem Pflücken vom Wallis zu uns nach Zug gebracht. Jetzt gilt es dieses exzellente Aroma einzufangen. Die Birnen werden vor dem Einmaischen auf einem Förderband sortiert und kontrolliert. Was danach eingemaischt wird, strotzt vor Fruchtroma und all die vielen Besucherinnen und Besucher zu dieser Zeit „flippen“ jeweils aus, wenn eine derart vollreife Williamsbirne gegessen werden kann! Kommen Sie mal vorbei zur Erntezeit Beginn September und wir geben Ihnen eine solch göttliche Birne für Ihr persönliches Genusserlebnis!

Nach acht bis zehn Wochen der Gärung in temperaturkontrollierten Behältern beginnt die Destillation, in der mit viel Erfahrung und Gefühl das Herzstück gewonnen wird. Während mehreren Monaten lagert dann das Beste vom Guten, bis sich die verschiedenen Aromen miteinander harmonisch verbunden haben.

Die abschliessende Degustation und die Freigabe durch die Familie Etter garantieren Ihnen, dass Sie beste Walliser Williams-Birnen in ihrer schönsten Form geniessen können.

"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