

Kirsch – la fascination d’une diversité gustative incroyable

Votre palais n’en reviendra pas!

Les Kirsch sont loin d’être tous pareils. Quelques 350 variétés de cerises et les procédés sophistiqués de distillation permettent en effet une diversité gustative passionnante. Le connaisseur tiendra compte de différents éléments concernant ce produit purement naturel: la variété de cerises, les conditions météorologiques et donc également le millésime. Aussi, l’amateur a tout intérêt à trouver le kirsch qui correspond le mieux à ses préférences gustatives.

La maison Etter distille au minimum cinq Kirsch différents. Elles se distinguent par la variété de cerise utilisée, la distillation, l’élevage en barrique ou la maturation. Le choix des fruits, la fermentation et bien sûr l’expertise mise en œuvre durant le vieillissement et la maturation, déterminent l’excellente qualité et la saveur unique de tous nos Kirsch.

Dégustez la fascinante diversité des saveurs et vivez le plaisir pur des sens – la nature à l’état pur !

La famille des Kirsch ETTER :

- **Zuger Etter Kirsch vieux et noble 41% vol.**

Elaboré avec les petites cerises noires provenant des meilleurs vergers de la région du lac de Zoug, ce Kirsch est le produit phare de la maison Etter depuis 4 générations – une réussite absolue présentant une maturité parfaite.

Note de dégustation : aromatique et riche, cerises mûres, harmonieux, doux et élégant

- **Etter Vieux Kirsch „Barrique“ 42% vol.**

Nous avons entreposé le meilleur Kirsch de cerises de montagne dans des fûts en chêne pour en faire une nouvelle spécialité de Kirsch Etter. La tradition et l’innovation caractérisent notre Vieux Kirsch.

Note de dégustation: doux, tendrement fruité et harmonieux, avec de subtiles notes de bois et de vanille, élégantissime.

- **Vieux Kirsch de Zoug Etter, 42% vol. Vieille réserve de la maison, avec millésime**

La cerise de montagne « Lauerz » est issue des hautes tiges écologiques situées sur les flancs ensoleillés du Zugerberg. Ce Kirsch n’est distillé que dans les années vraiment exceptionnelles du point de vue qualité et quantité, afin de vous offrir un plaisir optimal.

Note de dégustation: riche, pleinement aromatique, harmonieux, caractère affirmé – on remarque les cerises de montagne mûres dans leur élégance la plus prononcée.

- **Kirsch griotte Etter, 42% vol., avec millésime**

Les griottes suisses sont à la base de cette spécialité de Kirsch Etter de premier ordre. Les cerises ne sont récoltées à la main que lorsqu’elles ont atteint leur pleine maturité.

Note de dégustation: puissant, abord large et superbe. Plement aromatique avec un soupçon d’amandes. Arôme explosif avec un long final.

- **Kirsch sauvage Etter, 42% vol., avec millésime**

Nous mettons tout notre goût de l’aventure, notre amour et notre passion dans la production de ces cerises sauvages.

Note de dégustation: doux, équilibré, forte expression et cerises mûres.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft