

## Etter Vieille Orange „Barrique“ 40% vol.

Herkunft Früchte:	Sizilien / Italien Blutorangen-Sorten „Sanguinello“ und „Moro“
Lagerung/Reifung:	18 – 24 Monate in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	frisch, aromareich, üppiger Duft nach Orangen
Geschmack:	fruchtig und harmonisch, intensive, frische Zitrus- und feine Holznoten vereint
Genusstipp:	Als Drink oder als Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.  Kosten Sie diesen weichen, fruchtigen Vieille Orange aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das aromareiche Bouquet schön entfaltet.



### Vieille Orange – frischer Zitrusduft aus dem Süden

Orangen sind für uns heute überall zu kaufen; ein Lebensmittel, das wir jederzeit als Saft, Zusatz in anderen Lebensmitteln oder auch als saisonales Obst geniessen. Meistens machen wir uns keine Gedanken mehr darüber, wo sie eigentlich herkommt, die Orange. Wir wissen, dass sie nur in südlichen Ländern wächst und Früchte trägt. Jedoch ist uns nicht klar, ob sie schon immer da beheimatet war. Dabei verrät uns der Name "Apfelsine" sogar etwas über die ursprüngliche Heimat dieser Frucht: "Sina" bedeutet nämlich "China", und "Apfelsine" aus diesem Grund "chinesischer Apfel". In China wurde diese Frucht schon 2000 v. Chr. geschätzt und erst viel später hat sie den Weg zu uns nach Europa gemacht. Nun; wo sie schon mal hier ist, beglücken wir uns doch mit ihr...

Nur die Feinsten der aromatischen Blutorangen aus Sizilien haben wir ausgewählt. Nachdem wir diese nach einem aufwändigen, zeitintensiven Verfahren geschält haben, gelangen die aromareichen Schalen und Teile des saftigen Fruchtfleisches in unsere Edelstahltanks zur Vergärung. Nach erfolgter Destillation wird das Herzstück zu einem Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225-Liter-Eichenfässern gelagert. Nach erfolgter Reifung von 18 – 24 Monaten lassen wir die beiden Teile in einer Assemblage zusammenfinden. Geniessen Sie die Orange einmal anders, als Digestif oder Drink – aromareich, rund und geschmeidig!

"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

## Etter Vieille Orange „Barrique“ 40% vol.

Herkunft Früchte:	Sizilien / Italien Blutorangen-Sorten „Sanguinello“ und „Moro“
Lagerung/Reifung:	18 – 24 Monate in Barrique und 50-Liter-Korbflaschen
Farbe:	goldbraun
Bouquet:	frisch, aromareich, üppiger Duft nach Orangen
Geschmack:	fruchtig und harmonisch, intensive, frische Zitrus- und feine Holznoten vereint
Genusstipp:	Als Drink oder als Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet.  Kosten Sie diesen weichen, fruchtigen Vieille Orange aus einem tulpenförmigen Glas bei 15-20 Grad, damit sich das aromareiche Bouquet schön entfaltet.



### Vieille Orange – frischer Zitrusduft aus dem Süden

Orangen sind für uns heute überall zu kaufen; ein Lebensmittel, das wir jederzeit als Saft, Zusatz in anderen Lebensmitteln oder auch als saisonales Obst geniessen. Meistens machen wir uns keine Gedanken mehr darüber, wo sie eigentlich herkommt, die Orange. Wir wissen, dass sie nur in südlichen Ländern wächst und Früchte trägt. Jedoch ist uns nicht klar, ob sie schon immer da beheimatet war. Dabei verrät uns der Name "Apfelsine" sogar etwas über die ursprüngliche Heimat dieser Frucht: "Sina" bedeutet nämlich "China", und "Apfelsine" aus diesem Grund "chinesischer Apfel". In China wurde diese Frucht schon 2000 v. Chr. geschätzt und erst viel später hat sie den Weg zu uns nach Europa gemacht. Nun; wo sie schon mal hier ist, beglücken wir uns doch mit ihr...

Nur die Feinsten der aromatischen Blutorangen aus Sizilien haben wir ausgewählt. Nachdem wir diese nach einem aufwändigen, zeitintensiven Verfahren geschält haben, gelangen die aromareichen Schalen und Teile des saftigen Fruchtfleisches in unsere Edeltanks zur Vergärung. Nach erfolgter Destillation wird das Herzstück zu einem Teil in 50-Liter-Korbflaschen und zum anderen Teil in 225-Liter-Eichenfässern gelagert. Nach erfolgter Reifung von 18 – 24 Monaten lassen wir die beiden Teile in einer Assemblage zusammenfinden. Geniessen Sie die Orange einmal anders, als Digestif oder Drink – aromareich, rund und geschmeidig!

"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