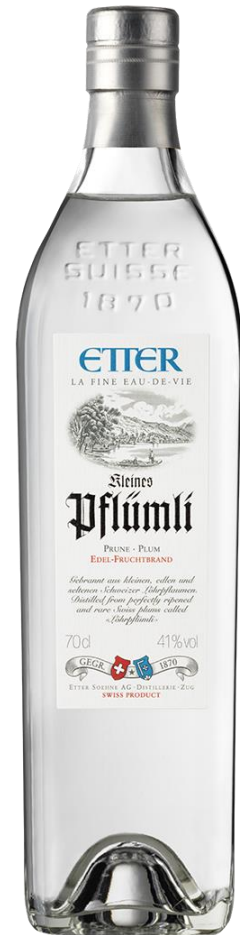


Etter Kleines Pflümli 41% vol.

Herkunft Früchte:	Schweiz
Frischfruchtmenge:	8 kg Löhrpflaumen für 70cl Inhalt
Lagerung/Reifung:	18 bis 36 Monate gereift in Edelstahl
Farbe:	rein, kristallen
Bouquet:	sanft, aromareich und fruchtig
Geschmack:	vollaromatisch, typisch, zartfruchtig im Gaumen, langanhaltendes Finale
Genusstipp:	Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Versuchen Sie ihn auch einmal als Apéro. Kosten Sie diesen vollmundigen Pflaumenbrand aus einem tulpenförmigen Glas, damit sich das Bouquet schön entfaltet und die Aromen konzentriert zum Vorschein kommen.



Kleines Pflümli – der traditionelle Schweizer aus der zuckersüssen Löhrpflaume

Das Kleine Pflümli war schon immer eine der grossen Schweizer Fruchtbrandspezialitäten, welche die Liebhaber ausdrucksstarker Destillate begeistert hat. Die Ausgewogenheit der typischen Pflaumenaromen und das Bouquet von Marzipan ergänzen den Genuss eines guten Kaffees perfekt – als „Seitenwägeli“ getrunken wohlverstanden.

Wir beziehen unsere kleinen, zuckersüssen „Löhrpflümli“ ausschliesslich von ausgewählten Obstbauern, die unsere Qualitätsansprüche und Ziele kennen. Mit diesen pflegen wir ein vertragspartnerschaftliches Verhältnis. Nur perfektes Brenngut ergibt beste Destillate. Die anschliessende Reifezeit von 2 bis 3 Jahren rundet den Fruchtbrand ab und bewirkt eine perfekte Harmonie zwischen Alkohol und Frucht. Das Haus Etter hat sich vor langer Zeit entschieden, seinen „Pflümli“ traditionell aus der kleinen Löhrpflaume zu destillieren, welches zum Begriff „Kleines Pflümli“ führte.

"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