

Gin Etter 40% vol. Swiss Gin

Vieillessement/maturation: 12 mois, maturation en cuves inox

Couleur: rouge intense
Bouquet: complexe, note de citron décentement fraîche
Saveur: Gin élégant avec des notes épicées harmonieusement intégrées. Agréable, frais, doux et très long en bouche. Un Gin élégant aux nuances épicées harmonieusement intégrées et aux délicates notes d'orange. En bouche, il se révèle doux et souple, avec une finale longue et équilibrée.

Conseil de dégustation: Ce gin séduit aussi bien pur qu'en tant qu'ingrédient raffiné dans votre boisson préférée. Sa couleur vive confère à chaque cocktail une allure remarquable et élégante dans le verre.

Limité et numéroté

Édition limitée « cerise » – une ancienne recette, réinterprétée avec élégance et modernité

Durant les préparatifs pour notre jubilé des 150 ans en 2020 nous avons fouillé dans nos archives. Là nous sommes tombés sur une recette intéressante dans des livres de distillation très anciens. Nos ancêtres s'étaient avant tout adonnés au kirsch. Apparemment ils distillaient également une « eau-de-vie aux herbes ». Nous avons trouvé cette recette tellement captivante que nous l'avons adaptée aux tendances actuelles pour en faire le Gin Etter haut-de-gamme.

Nous restons fidèles à notre attachement à la patrie également pour le Gin Etter. D'une part le Gin contient bien-entendu un peu de kirsch et d'autre part le genièvre provient partiellement – comme décrit dans l'ancienne recette – de la région du Rossberg. Le Rossberg est une chaîne montagneuse s'étendant sur les cantons de Zoug et de Schwyz. Elle culmine au Wildspitz qui est la plus haute montagne du canton de Zoug et qui offre un panorama faramineux sur la Suisse centrale – un lieu chargé de nostalgie pour la famille Etter. Nous avons sublimé les herbes indigènes de l'époque en y ajoutant des botaniques chargés d'arômes – ils sont au nombre de 75 ! Ce sont les épices de la maison traditionnelle J.C. Fridlin, établie à Zoug depuis 1775 qui nous ont permis d'accéder à cette multiplicité légendaire. Par conséquent le Gin Etter est limité.

La troisième édition « cerise » se présente dans un rouge vibrant et devient un véritable point d'attraction dans chaque bar. Les botaniques soigneusement sélectionnés confèrent à ce gin une remarquable complexité ainsi que l'équilibre harmonieux, signature d'Etter.

Une fois encore, de délicates fleurs de cerisier subliment la composition. Symbole de joie de vivre et de bonheur, elles incarnent le plaisir de savourer l'instant et de vivre pleinement le moment présent. Découvrez ce gin élégant – et célébrez l'instant. Santé !



www.etter-gin.ch

Unsere Qualität ist unsere Zukunft