

Framboise Etter 41% vol.

Origine des fruits: framboises des bois / Suisse

Vieillessement/maturation: maturation en cuves inox

Couleur: claire, cristalline

Bouquet: séduisant de framboises mûres, rafraîchissant

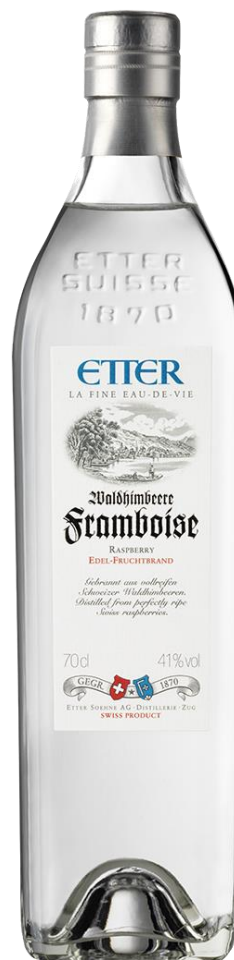
Saveur: étoffée et fruitée, avec une finale longue et chaude

Conseil de dégustation: Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Vous pouvez également le déguster à l'apéritif.

Particulièrement intéressant: une coupe de champagne avec une larme de framboise.

Dégustez cette framboise généreuse dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes.

Arrosez votre dessert d'un filet de framboise ou ajoutez-en un peu à votre sirop de framboise à l'eau.



Framboise – aux souvenirs d'enfance

Qui n'a pas, enfant, pris plaisir à cueillir les framboises et à savourer leur nectar sucré? On en raffolait... Rien n'a changé à ce niveau: les framboises plaisent toujours autant. Si on les appréciait jadis sous forme de sirop, on les adore aujourd'hui dans une eau-de-vie exquise.

Les framboises des bois, au parfum intense, confèrent tout le soleil emmagasiné et toute leur saveur fruitée au distillat pur à degré élevé. La macération, c'est à dire le mariage entre les fruits nobles et l'esprit, s'effectue selon la recette familiale propre à la maison Etter. Cette spécialité de baies prend forme goutte après goutte, grâce à une distillation lente et rigoureuse. Le vieillissement naturel dans nos chais lui permet de développer pleinement ses arômes et sa typicité.