

La petite noisette Etter 40% vol.

Origine des noisettes: Piémont

Vieillessement/maturation: 24 mois de maturation en bonbonnes de 50 litres

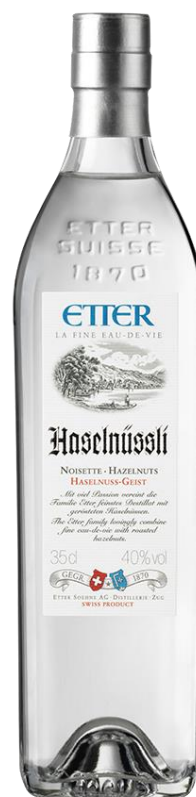
Couleur: pure, cristalline

Bouquet: nez de noisettes, arômes puissants

Saveur: goût intense de noix, de caramel, avec un soupçon de nougat, harmonieuse, longue finale en bouche

Conseil de dégustation: Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Tentez une fois l'association avec un succulent dessert à la glace vanille.

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



La noisette Etter – noisette pure sans restriction aucune !

Compte tenu de la forte demande, nous avons développé cette création que nous avons soumise à un test d'acceptance spontanée lors de la ProWein 2013. Le résultat était très positif, ce d'autant plus que la « Noisette Etter » se distingue clairement des produits de la concurrence. L'autre noisette !

Les succulentes noisettes provenant du Piémont sont torréfiées selon une recette sophistiquée et macérées dans l'eau-de-vie. Après la distillation cette eau-de-vie aux noisettes mûrit durant 24 mois dans des bonbonnes clissées de 50 litres dans notre cave de vieillissement pour atteindre une harmonie absolue. La « Noisette Etter » enthousiasme par son nez typique de noisettes, des arômes puissants, un goût intense de noix et de caramel, avec un soupçon de nougat, par son harmonie et sa longue finale en bouche.

Un plaisir des sens sophistiqué et fascinant !

„L'eau-de-vie“ qui porte si bien son nom d'eau de la vie a depuis toujours été le métier et la vocation de la famille Etter. La quatrième génération des Etter est heureuse de perpétuer cette passion dans le cadre d'une entreprise familiale demeurée indépendante.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft