

Pomme Gravenstein Etter 41% vol.

Origine des fruits: lac de Constance / Suisse orientale
Quantité de fruits frais: 7 kg de pommes Gravenstein pour 70 cl de contenu

Viellissement/maturation: 18 à 24 mois, maturation en cuves inox

Couleur: pure, cristalline
Bouquet: fruité, doux et typique
Saveur: harmonie parfaite d'arômes typiques du fruit élégante, douce, délicatement fruitée

Conseil de dégustation: un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné.

Vous pouvez également déguster cette eau-de-vie généreuse à l'apéritif ou à tout autre moment, au gré de vos envies. Le bouquet, la saveur et la finale parfaite vous assurent un plaisir olfactif et gustatif de premier ordre. Eveline Galliker-Etter le sait très bien: elle adore cette eau-de-vie de pomme!

Ajoutez un peu d'eau-de-vie de pomme Gravenstein à un verre de jus de pomme. A votre santé – pure nature!



Pomme Gravenstein– un souvenir délicieux

Un petit commentaire d'Eveline Galliker-Etter:

La pomme Gravenstein est ma préférée, en raison de l'harmonie entre le sucre et l'acidité du fruit. Une petite gorgée à l'apéritif n'est pas seulement agréable mais ouvre aussi l'appétit! Vous allez adorer!

En Suisse, il y a encore quelques arboriculteurs passionnés qui, depuis de nombreuses années, nous fournissent des pommes Gravenstein non traitées. Ces pommes n'ont pas l'apparence de fruits de table. Elles sont bien plus petites, mais plus la pomme est petite, plus elle est savoureuse. C'est ainsi, dans cet état optimal, que nous mettons nos pommes Gravenstein à macérer pour une fermentation naturelle.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft