

Kirsch sauvage Etter 42% vol. millésime

Origine des fruits:	la région du lac de Zoug / Suisse, célèbre pour ses cerises
Quantité de fruits frais:	9.5 kg de cerises pour 70 cl de contenu
Vieillessement/maturation:	durant plusieurs années dans des bonbonnes de 50 litres
Couleur:	pure, cristalline
Bouquet:	doux, équilibré, avec de fines notes florales
Saveur:	très élégante et expressive, de cerises mûres
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. Dégustez ce kirsch riche en arôme dans un verre tulipe à 15-20 degrés pour permettre au bouquet de se déployer pleinement, révélant un concentré d'arômes.
Quantité extrêmement limitée:	en général, quelques centaines de bouteilles par millésime, dû aux contraintes naturelles.
Distinctions:	Kirsch Trophy 2012 – mention d'or DistiSuisse 2017/2018 – mention d'or Swiss Spirits Award 2019 – Vainqueur de la catégorie des produits «sauvage»



Kirsch sauvage: aventure, amour, passion

Le Wild-Kirsch est notre favori secret. L'obtention de cette élégante eau-de-vie de fruit passe par une bonne dose d'aventure, d'amour et de passion. Parfois, nous ressemblons à l'alpiniste téméraire qui gravit le plus haut des sommets afin d'y cueillir un edelweiss rare pour sa bien-aimée. Car nous aussi, nous devons nous aventurer sur les très longues échelles pour dégouter les rares cerises sauvages sur les vieux arbres de haute tige et pour devancer les oiseaux qui convoitent ces cerises sauvages autant que nous.

Ces vieux arbres sur lesquels nous cueillons nos cerises sauvages sont implantés aux lisières des forêts de la région de Zoug. Ils ne sont pas entretenus, ne portent pas de «nom» et ne sont certainement pas de «variété pure». Mais le peu de chair qui entoure le noyau de cette petite cerise regorge de sucre et d'intensité. Ce sont ces cerises «sauvages», cueillies à la main à pleine maturité, que nous distillons pour vous. Car nous savons qu'on peut en faire le meilleur des kirschs.

Ce distillat de cerises sauvages vieillit et mûrit durant de longues années dans des bonbonnes de 40 ou 50 litres, au grenier d'une vieille remise. Comme il n'y a pas tous les ans des cerises sauvages, nos bouteilles de «Wild-Kirsch» affichent bien entendu le millésime précis. La finesse et l'harmonie gustative de ce kirsch ont su convertir plus d'un non-buveur de kirsch en fan inconditionnel.

Unsere Qualität ist unsere Zukunft