

Mirabelle Etter 41% vol.

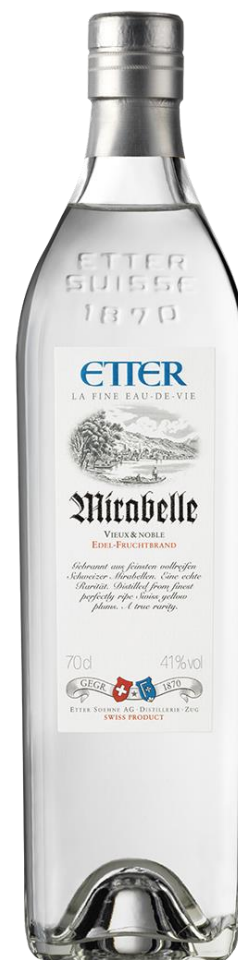
Origine des fruits: Canton de Bâle-Campagne et région de Zoug / Suisse
Quantité de fruits frais: 8 kg de mirabelles pour 70 cl de contenu

Vieillessement/maturation: 18 à 36 mois de maturation en bonbonnes de 50 litres

Couleur: pure, cristalline
Bouquet: fin, parfum délicat d'amande
Saveur: harmonie parfaite d'arômes typiques du fruit et goût d'amandes

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



Mirabelle – la merveilleuse

On peut dire qu'elle est belle, la mirabelle. D'aucuns la disent même merveilleusement belle, ce que son nom tend à souligner. Ronde comme une boule, petite, jaune aux joues rouges: en France, on lui donne le surnom poétique de «perle d'or». Pour nous, sa beauté ne suffira toutefois pas, il faut aussi qu'elle soit délicieuse, mûrie à point et élevée avec amour, afin de pouvoir en faire une vraie eau-de-vie de premier ordre, à la manière d'Etter.

En Suisse, il n'y a que très peu de mirabelliers, et malheureusement ils ne portent pas tous les ans suffisamment de fruits pour que nous puissions acheter la quantité voulue de petites mirabelles jaunes, de la famille des prunes, à nos fournisseurs agréés. Aussi, il arrive que notre mirabelle soit en rupture de stock.

Triées à la main, leur teneur en sucre mesurée à l'aide du réfractomètre, les mirabelles sont mises à macérer avant de passer au stade de la fermentation à température contrôlée – transformation naturelle du fructose en alcool. Après une macération relativement courte, le cœur de la distillation est amené lentement et avec grand soin vers une maturation harmonieuse, dans des bonbonnes de 50 litres placés à l'extérieur, exposées aux variations naturelles de la température.