

Jean Boyer



LES FINES EAUX-DE-VIE ETTER, La Précision Suisse du Plaisir Gustatif

La Société ETTER, située à Zoug en Suisse, est une entreprise familiale avec une exigence de qualité exceptionnelle. Depuis sa création en 1870, cette exigence domine tous ses faits et gestes. Les variétés des fruits, le sol, le climat, la maturité et le millésime sont déterminants pour la qualité des eaux-de-vie. Un savoir-faire ancestral !

Zoug, la patrie du Kirsch : Le Kirsch ETTER, une star mondiale

Le Kirsch est élaboré à base de petites cerises noires récoltées à Zoug. Elles bénéficient des meilleures expositions autour du lac. Le Kirsch est depuis quatre générations le produit phare de la Maison ETTER. Si le terme "Zuger Kirsch" est devenu, au fil des années, synonyme du Kirsch ETTER, c'est sans doute grâce au soin et à la passion mis en œuvre par l'entreprise familiale pour distiller son produit haut de gamme, récolté à pleine maturité.

Depuis l'origine, Monsieur ETTER n'achetait les cerises qu'auprès d'arboriculteurs qu'il connaissait personnellement, afin d'être sûr de recevoir les meilleurs fruits de la région, bien riches en arômes et bien mûrs. Ces rapports de confiance, gage de qualité, perdurent encore aujourd'hui. Le Kirsch possède une fascinante diversité gustative que ETTER s'attache à exprimer à travers différents produits.

Kirsch de Zoug ETTER vieux et noble 41%vol.

Origine des fruits	pourtour du lac de Zoug / Suisse, le pays des cerises
Quantité	environ 9 kg de cerises pour 70 cl
Maturation	de 12 à 24 mois, en cuves inox
Couleur	translucide, cristalline, pure
Bouquet	rafraîchissant, fruité, avec de fines notes florales
Saveur	harmonieuse, douce et élégante avec des notes aromatiques et riches de cerises mûres, amandes et noyau.
Dégustation	Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Vous pouvez aussi déguster : un sirop de framboise avec "un coup" de Kirsch" un jus d'orange légèrement arrosé de Kirsch une salade de fruits parfumée au Kirsch



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com
Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou mail@jeanboyer.com