

Besichtigung der Firma ETTER SOEHNE AG in Zug

Wer wollte nicht schon mal wissen, wie ein edler Fruchtbrand entsteht? Man muss ja nicht zwingend ein Alki sein, um das kennenzulernen zu wollen. Es geht ja auch um die Technik, Verfahren, Qualität, usw., echte Schweizer Wertarbeit bei der Fa. Etter. Habt ihr gewusst, dass Etter nebst allerlei Fruchtbränden auch Whisky, Rum und Gin herstellt? Das tönt interessant!

Wir erhalten die Gelegenheit, auf einer exklusiven Estudiantes-Führung die Fa. Etter zu besuchen. Nach einer ausführlichen Besichtigung des Werks besteht die Möglichkeit, auch den einen oder anderen Edelbrand zu degustieren. Muss aber nicht zwingend gemacht werden.

Wir planen nach der Firmen-Tour noch ein Essen z.B. in einer Pizzeria oder etwas ähnliches in der Gegend.

Wann: Sa. 17. Okt. 2026, 14.30h bis 16.00h (inkl. Degustation)

Treffpunkt: 14.15h im Showroom & Shop von Etter, Chollerstrasse 4, 6300 Zug

ÖV-Anreise: Mit S1 bis zum Bahnhof Chollermüli, ca. 350m bis zur Fabrik

Kosten: Fr. 12.- pro Person (inkl. einem kleinen Präsentli)

Anmelden: Bis spätestens 8. Okt. 2026 bei Walti
walter.weber@estudiantes.ch oder WhatsApp, SMS, Tel. 079 355 99 37
➔ Bitte mit Angabe, ob auch das Essen gewünscht wird.
Ort noch zu definieren



Gärung

Destillation

Reifung

