

La nature n'a pas besoin
d'être améliorée.

L'affinage d'eaux-de-vie
naturelles est notre passion.
Ainsi, nos eaux-de-vie
fruitées mûrissent pendant de
nombreuses années dans
nos fûts en bois suisse.

Tous les membres de
la famille Hecht mettent
la main à la pâte.

Le
distillateur
d'or



Urs Hecht
„Le kirsch“

Cette eau-de-vie fortement alcoolisée a été distillée en 2005 à partir de variétés de cerises provenant d'arbres fruitiers à haute tige de notre région. Après un stockage de plusieurs années dans un fût en bois de cerisier, elle a été mise en bouteille en décembre 2010. Le kirsch contient 46% vol. Pour ses eaux-de-vie millésimées, Urs Hecht a sélectionné les meilleures récoltes. Il produit aujourd'hui 4 eaux-de-vie non filtrées et fortement alcoolisées.



Eau-de-vie Rose de
Berne en barrique

Cette pomme d'hiver est une variété de malus domestica. Vers 1870, un jeune plant dû au hasard a été trouvé dans un bois près d'Opplingen (BE) et propagé par la pépinière Daepf à Münsigen. Nous veillons à fouler les Roses de Berne au bon moment. Le distillat est transféré dans une barrique et stocké pendant plusieurs années. C'est une eau-de-vie spécialement fruitée avec une fin de bouche agréable.



Vieille Pomme
en barrique

Pommes Gravenstein: une eau-de-vie grandiose. Ce distillat extrêmement aromatique est stocké en barriques pendant de nombreuses années pour développer le bouquet. Il doit sa délicate note fruitée au stockage en fût. La fin de bouche est nette et présente une grande douceur.

Urs Hecht

Urs Hecht distille tous ses fruits lui-même. Il détermine le bon moment et la procédure optimale. Grâce à ses différents alambics, Urs Hecht peut distiller n'importe quel fruit. Par la suite, le climat naturel à cinq mètres au-dessous du sol assure des températures constantes et une maturation équilibrée de ses trésors.



Vieille Williams
en barrique

Des poires Williams soigneusement sélectionnées et à maturation optimale constituent la base de cette eau-de-vie exceptionnelle.

Cette spécialité s'est vue décerner la note maximale (20 points) par le jury Distiswiss. Le verdict: net, arôme épanoui, harmonieux, équilibré. Le bois est parfaitement intégré.



Vieille Prune
en barrique

Chaque distillateur distille et affine sa Vieille Prune selon sa propre philosophie. Des extraits de fruits sont souvent utilisés, mais pas chez nous. Nos produits sont aussi naturels que possible. De plus, l'eau-de-vie mûrit dans des fûts en chêne suisse. L'ajout de très peu de sucre favorise la symbiose des fruits et du bois. Un nez typique, agréablement fruité. La fin de bouche comporte une note amère agréable.



Vieille Abricots
en barrique

Les abricots proviennent de Saxon VS et sont foulés à Gunzwil pour la fermentation. La distillation des abricots est effectuée deux mois plus tard. Puis, le distillat est stocké pendant plusieurs mois dans nos barriques pour que les arômes puissent se développer. Il présente une note fruitée délicate, un caractère rond et harmonieux – un vrai délice pour le palais.

URS HECHT

DISTILLATEUR D'OR
DE L'ANNÉE

2009/2010
2011/2012

DISTILLATEUR
SUISSE
DE L'ANNÉE

1999/2000
2003/2004
2005/2006
2007/2008



Gunzwiler Destillate
Urs Hecht AG

Grasweg 26, CH-6222 Gunzwil
Téléphone +41 (0)41 930 19 44
Fax +41 (0)41 930 05 79
info@gunzwiler-destillate.ch
www.gunzwiler-destillate.ch



Grappo Ticino Merlot
en barrique

Notre marc de raisin (cépage Merlot) est originaire du Tessin ensoleillé.

Des domaines viticoles sélectionnés constituent la base de cette eau-de-vie épicée.

Le marc est distillé à Gunzwil à l'aide de notre vieille grapperia, puis stocké dans des barriques spéciales.

Il a un goût très typique, net et un bouquet aromatique.

La fin de bouche est franche et longue.



Kirsch Teresa
en barrique

Le développement de l'arôme d'un kirsch dans des barriques en bois de cerisier relève de l'exploit, car les notes de ce fruit délicat se font vite éclipsées par le goût du bois.

Ce n'est pas le cas du kirsch Teresa. La maturation dans le bois de cerisier ne le prive nullement de sa typicité, mais lui confère davantage de complexité.

Un complexe fruité expressif et équilibré, avec des notes épicées élégantes. Belle douceur fruitée et structure harmonieuse.



Kirsch Eichberg
LU

Si un jour les meilleures cerisaies de Suisse se voient décerner le statut de grand cru, l'Eichberg dans le canton de Lucerne en fera certainement partie. Nos meilleures cerises en sont originaires, entre autres la variété Lauerzer, qui bénéficie d'une réputation magique chez les connaisseurs. Mais le kirsch d'Eichberg est une cuvée toujours réalisée avec trois variétés différentes. La particularité de cette eau-de-vie est de ne pas mettre en avant une variété spécifique, mais l'Eichberg.

Ce kirsch est réussi à tous points de vue : aromatique, fruité, typique, harmonieux.



Nous utilisons uniquement les meilleurs produits de la nature.

Le premier pas pour obtenir une qualité irréprochable est le choix d'un fruit parfait, d'un fruit suisse. Mais la nature n'a pas le même rendement chaque année.

Grâce au contact personnel que nous entretenons avec les producteurs, nous foulons les meilleurs fruits de chaque récolte. Nos exigences élevées en matière

de qualité sont connues. Lorsque les fruits sont livrés à Gunzwil, la fierté et l'enthousiasme des producteurs est palpable.

Le parfum des fruits mûrs incite à s'arrêter et à savourer ce moment. Au fil des années, nous avons appris beaucoup de choses et connaissons parfaitement le goût d'une qualité de pointe.

La nature est unique.



Kirsch pur
Lauerzer LU

Certains éprouvent un sentiment de solennité en entrant dans une cathédrale. Nous développons de tels sentiments face aux cerisiers Lauerzer. Il s'agit souvent

de vieux arbres majestueux de plus de 120 ans, soigneusement entretenus par plusieurs générations de paysans. La mode des eaux-de-vie pures a permis à toutes les variétés telles que le cerisier Lauerzer de vivre une renaissance. Notre eau-de-vie Lauerzer a un goût net et typique. La bouche est complexe, avec une fin de bouche légèrement poivrée.



Kirsch pur
Dolleseppler

Dolleseppler est une variété de merises. Celles-ci ont été introduites et plantées en Suisse il y a des années. Lorsqu'elles sont mûres, les cerises de taille moyenne et noires présentent un arôme sucré avec une légère note amère.

Les fruits tombent facilement en secouant l'arbre. Nous les distillons soigneusement avant de les stocker pendant plusieurs années. Ce kirsch a un bouquet intéressant, un bon stockage lui permet de développer une fin de bouche harmonieuse.



Kirsch
lucernois

La cerise est connue en Europe depuis la préhistoire. Notre kirsch lucernois est créé à partir de cinq variétés de cerises différentes. Ce n'est qu'après un long stockage qu'il est mis en bouteille. Ce kirsch lucernois traditionnel a un arôme charpenté et une fin de bouche typique.