

Schweiz. Natürlich.



**FRÜCHTE DER ARBEIT  
GENIESSEN?**

**JA**

**ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.**

**Jetzt wählen. Im Laden:**



# EAU-DE-VIE DE POIRE DU VALAIS AOP



## ROHSTOFF

Nur die Birnensorte «Williams» aus dem Wallis darf für die Herstellung von Eau-de-vie de poire du Valais AOP\* verwendet werden.



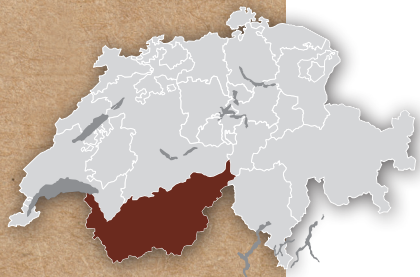
## KULINARISCHES

Eau-de-vie de poire du Valais AOP wird am Ende eines guten Essens genossen, als Dessert über einem Birnensorbet, in Cocktails und Longdrinks, in Schokoladen-Truffes und in Fruchtkuchen.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Anbau der Williams-Birnen, die Lagerung, die Gärung, die Destillation und die Abfüllung erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis.



## HERSTELLUNG

Die Birnen werden kurz vor der Reife gepflückt. Sie reifen in Kisten weiter, bis sie eingemaischt werden können. Die verwendeten Früchte müssen gelb und saftig sein. Sie dürfen keinen Schimmel, keine Fäulnis, keine Flecken und keine Verunreinigungen aufweisen. Die Früchte werden zu einer homogenen Maische verarbeitet. Sobald der Zucker vergärt ist, wird destilliert. Um den Alkoholgehalt auf Trinkstärke [mindestens 40% Vol.] zu senken, wird entmineralisiertes Wasser oder Quellwasser mit geringem Mineralgehalt beigefügt. Die Lagerdauer beträgt einige Monate.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Eau-de-vie de poire du Valais AOP ist vollkommen klar. Charakteristisch sind das Aroma und der Duft nach Williams-Birne.

## GESCHICHTE

Der Anbau von Birnen und die Herstellung von Fruchtbranntweinen haben im Wallis eine lange Tradition. Die Williams-Birne wurde Anfang des 20. Jahrhunderts eingeführt. Der erste reine «Williams»-Branntwein wurde in den 1940er-Jahren produziert. Anfangs verwendete man Früchte, die als Tafelobst ungeeignet waren. Heute sind die Birnen bei der Herstellung von Eau-de-vie de poire du Valais AOP von höchster Qualität.

## VERKAUFSFORM

Eau-de-vie de poire du Valais AOP wird in Flaschen von 2 cl bis 150 cl verkauft.



## Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan  
Postfach 96  
1964 Châteauneuf-Conthey

T 027 345 40 10  
F 027 345 40 11

✉ [eau-de-vie@agrivalais.ch](mailto:eau-de-vie@agrivalais.ch)  
🏠 [www.eau-de-vie-du-valais.ch](http://www.eau-de-vie-du-valais.ch)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)  
🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
f [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».