

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



Zuger Kirsch und Rigi Kirsch 



ZUGER UND RIGI KIRSCH AOP



ROHSTOFF

Zuger Kirsch AOP* und Rigi Kirsch AOP* werden nur aus Kirschen aus der Region Zug-Rigi hergestellt.



KULINARISCHES

Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP werden nach einem guten Essen oder zum Kaffee genossen. Die Edelbrände sind die wichtigste Zutat in der Zuger Kirschtorte IGP**.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Herstellung der beiden Edelbrände erfolgt im gesamten Kanton Zug sowie in neun Schwyzer und sieben Luzerner Gemeinden rund um die Rigi.



HERSTELLUNG

Sobald die Kirschen vollreif sind, werden sie von Hand gepflückt oder geschüttelt. Nach der Ernte werden sie kühl gelagert und 48 Stunden später eingemaischt. Dazu müssen sie sauber, frei von Stielen, Blättern oder Zweigteilen und unbeschädigt sein. Nach abgeschlossener Gärung (Umwandlung von Fruchtzucker zu Alkohol) muss die Kirschenmaische bis zum 30. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres destilliert werden. Der Zuger Kirsch AOP und der Rigi Kirsch AOP müssen mindestens 6 Monate reifen, bevor sie auf den Markt gelangen.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP sind feinste naturreine Fruchtdestillate aus Kirschen. Ihr Mindestalkoholgehalt liegt bei 40 Volumenprozent. Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP zeichnen sich durch eine zarte bis ausgeprägte Mandelnote aus.

GESCHICHTE

Der Kirschanbau hat in der Region Zug-Rigi eine etwa 600-jährige Tradition. Der Zuger «Chriesimärt» wird 1627 erstmals beschrieben, der Brauch der Zuger «Chriesigloggä» ist seit 1711 bekannt, und der «Chriesisturm» ist in einer Nacherzählung von 1886 erwähnt. Die ältesten überlieferten Kirschenrezepte stammen aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel. Seit 2011 gehört der Kirschenanbau im Kanton Zug im Rahmen der UNESCO-Konvention zu den «lebendigen Traditionen der Schweiz».

VERKAUFSFORM

Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP werden in Flaschen in unterschiedlichen Grössen verkauft.



Zuger Kirsch und Rigi Kirsch 

Verein Zuger & Rigi Chriesi

Schöngrund 26
6343 Rotkreuz
info@verein-zuger-rigi-chriesi.ch
🏠 www.verein-zuger-rigi-chriesi.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch
🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
📞 aopigp

* Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.

** Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.