Rochelt 2010 „ Weichsel & Morello Cherry ” raritní višňovice 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné



EAN	9120013510066
Kód produktu	DE001830

Višně – známé také pod německým označením *Weichsel* – pro nás dozrávají ve slunných oblastech západního Štýrska. V době sklizně se tyto mírně oválné, lesklé červené plody vyznačují šťavnatou, sladkokyselou a aromatickou dužinou.

Náš pěstitel si dává opravdu záležet: každá jednotlivá višeň je pro nás pečlivě sklizena ručně – a to až ve chvíli, kdy plody dosáhnou plného aroma a optimálního poměru cukrů a kyselin. Sklizeň proto často probíhá v průběhu několika týdnů. Díky tomu máme jistotu, že ke zpracování a následné destilaci putují pouze plně vyzrálé plody s výrazným aroma.

Náš višňový destilát okouzlí vaše chuťové pohárky osvěžujícími ovocnými tóny, jemnými náznaky připomínajícími skořici a lehkým podtónem hořkých mandlí.

Rok sklizně: 2010
Doba zrání: 15 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

Rochelt 2010 „ Weichsel & Morello Cherry ” raritní višňovice 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Rochelt Weichsel 50 % je mimořádně dlouho zrající višňový destilát z Rakouska, v němž hrají hlavní roli intenzivní aromata plně zralých višní. Ovoce pochází ze slunných oblastí západního Štýrska a sklízí se až ve chvíli, kdy dosáhne optimální rovnováhy mezi sladkostí a kyselostí. Aby bylo zaručeno, že se ke zpracování dostanou pouze plně zralé a obzvláště aromatické plody, jsou tyto lesklé červené višně sbírány ručně, kus po kusu, v průběhu několika týdnů. Následně byl tento ročníkový sběr v tyrolské palírně Rochelt zpracován na ovocný destilát s výrazným charakterem. Nekompromisní výběr ovoce a osobitý ráz daného ročníku dokonale ilustrují tradiční filozofii palírny Rochelt. Za zmínku stojí zejména výjimečně dlouhá doba zrání v délce 15 let, během níž se ovocné a kořenité tóny – typické právě pro višně – propojují do koncentrovaného celku. S obsahem alkoholu 50 % je Rochelt Weichsel suchý, řízný a plný; přirozenou chuť višní zde doplňují jemné nuance připomínající skořici a lehký nádech hořkých mandlí. Právě kombinace štýrských višní, konkrétního ročníku a patnáctiletého zrání činí z tohoto produktu mimořádně charakteristického zástupce rakouských ušlechtilých destilátů. Láhev o objemu 0,7 litru, uložená v dřevěné kazetě, podtrhuje exkluzivní charakter tohoto produktu a činí z Rochelt Weichsel ideální dárek pro milovníky vyzrálých ovocných pálenek. Následně destilát zraje několik let v otevřených skleněných demižonech na půdě palírny. Zde vlivem přirozených teplotních výkyvů dozrává, získává na eleganci a rozvíjí svou jedinečnou hloubku chuti. S obsahem alkoholu 50 % obj. je silný, intenzivní, a přesto harmonický. Destilát je plněn do charakteristických lahví značky Rochelt a dodáván v elegantní dřevěné kazetě – představuje tak exkluzivní sběratelský kousek i ideální dárek. Výsledný destilát není filtrován ani nijak upravován. Zrání, které neovlivňují aroma a umožňují víceleté usazování a zaoblení chuti. Vůně je výrazně ovocná, čistá a hluboká. Typická lahvová síla 50% alkoholu není samoúčelná – pomáhá zvýraznit aromatický profil a zároveň uchovat destilát přirozeně stabilní. Výrobce Rochelt je známý svou filozofií „nic nepřidávat, nic neubírat“ a každá lahev nese ručně připevněný rok sklizně i stáčení. Historie značky Rochelt je pevně spjata s rakouskou tradicí výroby vysoce kvalitních, řemeslně zpracovaných tyrolských ovocných pálenek (tzv. eaux-de-vie): • Počátky (70. léta 20. století): Příběh se začal psát na počátku 70. let v garáži v Tyrolsku (v obci Absam nedaleko Innsbrucku). Zde začal Günter Rochelt experimentovat s pálením – zpočátku jako amatér, vedený osobní vášní pro tvorbu čistých, nekompromisních ovocných destilátů, které stály v přímém protikladu ke komerční masové produkci. • Řemeslo a filozofie: Značka Rochelt proslula důsledným dodržováním tradičních postupů. Ty zahrnují využití výhradně ručně vybíraného ovoce dozrálého na stromě, přirozenou fermentaci bez přísad či přidaného cukru, dvojitou destilaci a dlouholeté zrání ve sklepích – to vše v typických zelených lahvích, které jsou pro tuto značku charakteristické. • Druhá generace a vedení: V roce 2003 do palírny vstoupil zeť Alexander Rainer. Šest let úzce spolupracoval s Günterem Rocheltem, osvojil si řemeslo do nejmenších detailů a následně převzal vedení rodinného podniku. • Současnost: Palírna i nadále funguje jako rodinný podnik. Alexander Rainer ji vede společně s Günterovou manželkou Danielou a jejich dcerami a dodává prvotřídní ovocné pálenky do špičkových restaurací po celém světě i znalcům, kteří dokážou ocenit jejich kvalitu.

Hlavní parametry

Značka	Brennerei Rochelt
Druh	Třešňovice
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2010
Zrání	16 let, skleněné nádoby
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Třešně
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 ml
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Rochelt Brennerei GmbH, Innstraße 2, 6122 Fritzens, Austria - Rakousko