Rochelt 2019 „ Wachauer Marille & Apricot ” raritní meruňkovice 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné



EAN	9120013510042
Kód produktu	DE001810

Wachau je jednou z předních rakouských oblastí pro pěstování vinné révy a ovoce. Díky své poloze podél břehů Dunaje nabízí zdejší půda a klima ideální podmínky pro pěstování meruněk.

Naši pěstitelé vyčkávají, dokud plody nedosáhnou plné zralosti a samy neopadají ze stromu. V té chvíli získávají oranžově žlutou barvu s výrazným červeným líčkem a stávají se šťavnatými až k samotné pecce. Teprve poté se pečlivě sbírají ze země – jen tak lze zaručit, že meruňky získají plný a bohatý chuťový profil, nezbytný pro výrobu prvotřídního destilátu.

Během sklizně se meruňky každý den třídí, čistí a přímo na místě zpracovávají na ovocný kvas. Teprve poté jsou bezpečně přepraveny do naší palírny. Po destilaci mladý meruňkový destilát postupně zraje v ušlechtilý, vytříbený nápoj – je jemný a lahodný, a přitom plný a výrazný, s charakteristickou delikátní ovocnou vůní zralých meruněk. V nabídce značky Rochelt jde o klasiku již 25 let!

Rok sklizně: 2019
Doba zrání: 6 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

Rochelt 2019 „ Wachauer Marille & Apricot ” raritní meruňkovice 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Rochelt Wachauer Marille v dřevěné kazetě je znamenitý ovocný destilát z Tyrolska, který představuje to nejlepší z rakouského palírnického umění. Rodinná firma Rochelt je již po desetiletí proslulá svými řemeslně vyráběnými prémiovými destiláty té nejvyšší kvality. Díky použití pečlivě vybíraného ovoce, tradiční fermentaci rmutu a mimořádně šetrné dvojité destilaci vznikají produkty, které stanovují celosvětové standardy. Pro tuto limitovanou edici se používají výhradně plně zralé, sluncem políbené meruňky z rakouského údolí Wachau. Tato oblast patří k nejznámějším a nejuznávanějším regionům pro pěstování meruněk v Evropě; proslula svým jedinečným klimatem a půdou bohatou na minerály, což dodává ovoci obzvláště intenzivní aroma. Po pečlivém ručním sběru se ovoce rozdrtí a nechá několik týdnů šetrně kvasit, načež následuje dvojitá destilace prováděná tradičním postupem. 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	Meruňkovice
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2019
Zrání	6 let, skleněné nádoby
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Meruňky
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