



Ciò che negli anni '80 nacque dalla visione di Günther Rochelt nel suo garage è oggi una distilleria alla seconda generazione, fedele all'obiettivo di produrre il miglior distillato di frutta del Tirolo.

Distillato di Albicocche – Wachauer Marille



Varietà La Wachau, una delle migliori regioni frutticole dell'Austria, è situata sulle rive del Danubio ed offre condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione delle albicocche.

Produzione Le albicocche utilizzate per produrre la Wachauer Marille sono raccolte solamente quando sono completamente mature e cadono a terra. È allora che questi frutti gialloarancio con una guancia rossa sono succosi fino al nocciolo e pieni dei tipici sapori corposi necessari per produrre un distillato di grande qualità. Le albicocche, selezionate e pulite a mano, vengono trasformate in purea subito al momento della raccolta. Solo allora vengono trasportate nella distilleria Rochelt. Il distillato ottenuto affina per 7 anni.

Caratteristiche La Wachauer Marille ha un gusto morbido e delicato, ma forte e pieno. Un classico di Rochelt da 25 anni.