ROCHELT

TIROLER
SCHNAPSBRENNEREI

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.