



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

Distillato di Mele – Gravensteiner



Varietà La mela Gravenstein è una mela succosa e molto aromatica dalla qualità eccezionale; sfortunatamente, a causa della produzione limitata e dalla breve durata di conservazione, è una varietà che attualmente viene coltivata raramente. Nelle regioni sud-occidentali della Stiria (Austria) le condizioni climatiche sono ottimali per la mela Gravenstein che sviluppa così sentori e sapori eleganti grazie alle escursioni termiche tra le calde giornate estive e le notti fresche.

Produzione Ogni mela rimane sull'albero fino a quando non è completamente matura. Per ottenere il miglior distillato possibile la raccolta avviene in più giorni e con più passaggi nel frutteto. Alla fine di ogni giornata, le mele appena raccolte vengono schiacciate in loco per garantirne l'assoluta freschezza. Il distillato ottenuto affina per 12 anni.

Caratteristiche Il Gravenstein Apfel è ricco, potente, pieno di delicati aromi fruttati di mela.