



Nella cittadina tirolese di Fritzens, a poca distanza da Innsbruck, ha sede dal 1989 la distilleria Rochelt, creata da Günter Rochelt. Dal 2008 l'azienda è amministrata dal genero, Alexander Rainer, unitamente alla moglie Annia ed alle sorelle di lei, Julia e Teresa.

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 della 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.