



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 Sambuco nero – Schwarzer Holunder



Varietà Lo Schwarzer Holunder è ottenuto con le bacche di sambuco. I liquori a base di queste bacche sono una specialità tradizionale tirolese apprezzata per i loro benefici effetti sulla salute.

Produzione Le bacche di sambuco provengono dalla Bassa Austria, dove crescono naturalmente in condizioni ideali senza l'uso di pesticidi. Gli acini perfettamente maturi vengono raccolti a mano e trasformati in mosto subito al momento della raccolta. Solo allora vengono trasportati alla distilleria Rochelt. Un litro di Schwarzer Holunder richiede fino a 55 kg di bacche. Il distillato ottenuto affina per 15 anni.

Caratteristiche Lo Schwarzer Holunder è ricco di sentori e sapori morbidi, ricchi ed aromatici tipici del sambuco, sul finale note di cioccolato fondente.