



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 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 Rochelet. 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.