



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 Gewürztraminer

**Varietà** I vigneti di Gewürztraminer utilizzati per produrre il distillato Rochelt sono situati nella regione austriaca del Burgenland, dove si producono piccole quantità di uva dal colore rossastro e dal sapore intenso.

**Produzione** I grappoli vengono raccolte al punto di perfetta maturazione, successivamente vengono trasportati alla distilleria Rochelt per essere schiacciati, fermentati e distillati. A differenza della grappa italiana tradizionale, che è ottenuta solo dalle vinacce, Rochelt utilizza i grappoli interi seguendo un'antica tradizione tirolese. Il distillato viene fatto affinare per 16 anni.

**Caratteristiche** Questo distillato è ricco di aromi fruttati-aromatici d'uva e di sentori di petali di rosa.

