TIROLER
SCHNAPSBRENNEREI

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 Pere Rosse – Rote Williamsbirne



Varietà La pera Red Williams utilizzata per produrre la Rote Williamsbirne ha una buccia rossastra ed è considerata una delle pere più pregiate disponibili. Viene prodotta nelle regioni soleggiate della Stiria occidentale (Austria).

Produzione Ogni pera viene lasciata maturare alla perfezione sull’albero, solo allora i frutti sprigionano i tipici aromi che successivamente conferiscono alla Rote Williamsbirne il suo gusto inconfondibile. La raccolta delle pere avviene in piccole quantità e può richiedere fino a quattro settimane. Selezionate a mano le pere vengono subito schiacciate al momento della raccolta solo allora vengono trasportate alla distilleria. Il distillato viene fatto affinare per 10 anni.

Caratteristiche La Rote Williamsbirne è un concentrato di sapori succosi ed autentici propri delle squisite pere Williams.