



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 – Williamsbirne



Varietà La pera Williams utilizzata per produrre la Williamsbirne ha una buccia il cui colore varia dal verde chiaro al giallo cedro, con una macchia rossastra sul lato esposto al sole. Viene prodotta nelle regioni soleggiate della Stiria occidentale (Austria).

Produzione Solo una volta raggiunta la massima maturazione le pere Williams hanno il sapore dolce necessario per produrre un ottimo distillato di pere: per mantenere il sapore di frutta fresca, le pere vengono schiacciate immediatamente al momento della raccolta. Questo mosto viene quindi trasportato alla distilleria Rochelt, dove viene distillato delicatamente e fatto affinare per 7 anni.

Caratteristiche La Williamsbirne è un concentrato di sapori succosi propri delle squisite pere Williams: forti e intensi, ma allo stesso tempo morbidi e delicati.