



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 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.