Rochelt hruškovice Hollermandl 0.7l

» Destiláty



Kód produktu	DE001870

„Hollermandl“ je původně tradiční tyrolský pokrm z vařených plodů černého bezu a kousků hrušek, který se často podává jako doplněk k vynikajícím dezertům.

Náš „Hollermandl“ je znamenitý destilát vyrobený z jemných, ovocných hrušek odrůdy Williams a vysoce aromatických plodů černého bezu. Ovoce pochází ze slunných oblastí západního Štýrska a Dolního Rakouska a sklízí se až ve fázi plné zralosti.

Rok sklizně: 2015
Doba zrání: 11 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Rochelt hruškovice Hollermandl 0.7l

Popis

Po sklizni se plody fermentují a destilují odděleně. Teprve poté výsledné destiláty smícháme, čímž vzniká „Hollermandl“. Přesný poměr obou složek zůstává přísně střeženým rodinným tajemstvím. Tato jedinečná směs v kombinaci s dlouhou dobou zrání dodává destilátu ovocný a hladký charakter. Výsledkem je vytříbená rovnováha mezi temnými tóny plodů černého bezu a jemnou ovocnou esencí hrušek Williams. Výsledný destilát není filtrován ani nijak upravován. Zrání, které neovlivňují aroma a umožňují víceleté usazování a zaoblení chuti. Vůně je výrazně ovocná, čistá a hluboká. Typická lahvová síla 50% alkoholu není samoúčelná – pomáhá zvýraznit aromatický profil a zároveň uchovat destilát přirozeně stabilní. Výrobce Rochelt je známý svou filozofií „nic nepřidávat, nic neubírat“ a každá lahev nese ručně připevněný rok sklizně i stáčení. Destilát je plněn do charakteristických lahví značky Rochelt a dodáván v elegantní dřevěné kazetě – představuje tak exkluzivní sběratelský kousek i ideální dárek. Historie značky Rochelt je pevně spjata s rakouskou tradicí výroby vysoce kvalitních, řemeslně zpracovaných tyrolských ovocných pálenek (tzv. eaux-de-vie): • Počátky (70. léta 20. století): Příběh se začal psát na počátku 70. let v garáži v Tyrolsku (v obci Absam nedaleko Innsbrucku). Zde začal Günter Rochelt experimentovat s pálením – zpočátku jako amatér, vedený osobní vášní pro tvorbu čistých, nekompromisních ovocných destilátů, které stály v přímém protikladu ke komerční masové produkci. • Řemeslo a filozofie: Značka Rochelt proslula důsledným dodržováním tradičních postupů. Ty zahrnují využití výhradně ručně vybíraného ovoce dozrálého na stromě, přirozenou fermentaci bez přísad či přidaného cukru, dvojitou destilaci a dlouholeté zrání ve sklepích – to vše v typických zelených lahvích, které jsou pro tuto značku charakteristické. • Druhá generace a vedení: V roce 2003 do palírny vstoupil zeť Alexander Rainer. Šest let úzce spolupracoval s Günterem Rocheltem, osvojil si řemeslo do nejmenších detailů a následně převzal vedení rodinného podniku. • Současnost: Palírna i nadále funguje jako rodinný podnik. Alexander Rainer ji vede společně s Günterovou manželkou Danielou a jejich dcerami a dodává prvotřídní ovocné pálenky do špičkových restaurací po celém světě i znalcům, kteří dokážou ocenit jejich kvalitu.

Hlavní parametry

Značka	Brennerei Rochelt
Druh	Hruškovice
Detail	netradiční pálenka
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2015
Zrání	11 roků, skleněné nádoby
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Bezinky
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 ml
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát