Rochelt jablkovice Gravensteiner Apfel 0.7l

» Destiláty



EAN	9120013510042
Kód produktu	DE001820

Odrůda Gravensteiner je považována za šťavnaté, vynikající a vysoce aromatické stolní jablko té nejvyšší kvality. Bohužel se dnes pěstuje jen zřídka, a to kvůli nízkým výnosům a krátké trvanlivosti.

Jihozápadní oblasti Štýrska nabízejí pro tato jablka ideální klimatické podmínky. Střídání teplých letních dnů a chladnějších nocí je dokonalé pro rozvoj jemného ovocného aroma.

Každé jablko necháváme na stromě, dokud nedosáhne plné zralosti. Abychom to zajistili, provádíme pečlivý ruční sběr v několika fázích a podle přísných kritérií. Jablka se přímo na místě zpracovávají na rmut – čerstvá, hned v den sklizně. Po destilaci a následném zrání tato jablka skutečně vyniknou: výsledkem je krásně vyzrálý, plný destilát, který oplývá jemnými a nuancovanými jablečnými tóny.

Rok sklizně: 2015
Doba zrání: 10 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

Rochelt jablkovice Gravensteiner Apfel 0.7l

» Destiláty

Popis

Rochelt Gravensteiner je přísně limitovaná jednodruhová jablečná pálenka, která působivě odráží nekompromisní filozofii kvality proslulé palírny Rochelt. Pro tuto edici byly použity výhradně plně dozrálé plody odrůdy Gravensteiner – staré jablečné odrůdy, která je ceněna pro své intenzivní aroma a jemnou kyselinku. Ovoce pochází z vybraných sadů a zpracovává se až ve fázi dokonalé zralosti, aby byly plně zachovány charakteristické vlastnosti této odrůdy. Destilace probíhá tradičním způsobem a s maximální pečlivostí; následuje dlouhý proces zrání, který pálence dodává hloubku, čistotu a eleganci. Rochelt Gravensteiner se stáčí s obsahem alkoholu 50 % obj. a vyznačuje se silou, precizností a mimořádnou koncentrací chuti. Tato limitovaná edice je dodávána ve vysoce kvalitní dřevěné kazetě, která podtrhuje exkluzivní charakter tohoto vynikajícího rakouského destilátu. Značka Rochelt je již po desetiletí synonymem pro nekompromisní řemeslné zpracování, nízké výnosy a maximální výraznost. Tato jablečná pálenka je určena znalcům, kteří ocení autentické ovocné destiláty s dlouhotrvajícím dojmem a jasným původem. Následně destilát zraje několik let v otevřených skleněných demižonech na půdě palírny. Zde vlivem přirozených teplotních výkyvů dozrává, získává na eleganci a rozvíjí svou jedinečnou hloubku chuti. S obsahem alkoholu 50 % obj. je Rochelt Wachauer Marille silný, intenzivní, a přesto harmonický. Destilát je plněn do charakteristických lahví značky Rochelt a dodáván v elegantní dřevěné kazetě – představuje tak exkluzivní sběratelský kousek i ideální dárek. 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. V chuti dominují sladce zralé hrušky s jemným pepřovým dozvukem. 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. 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	Jablkovice
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2015
Zrání	10 roků
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Jablka
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