Rochelt vínovice Muscat Grape & Muskattraube 0.7l

» Destiláty





ROCHELT
TIROLER
SCHNAPSBRENNEREI

Kód produktu	DE001850

Hrozny odrůdy Muškát pocházejí z regionu Burgenland, kde rostou a dozrávají v ideálních klimatických podmínkách. Vyznačují se bohatým květinovým aroma a chuťovým profilem s jemným podtónem muškátového oříšku.

Náš vinař sklízí pouze plně vyzrálé hrozny, a to v ten nejdokonalejší okamžik. Zpracovávají a destilujeme celé hrozny – tedy navíc včetně šťávy i dužiny –, což představuje výrazný rozdíl oproti tradiční grappě, která se vyrábí z matolin (pevných zbytků po lisování hroznů).

Po dozrání tento destilát potěší chuťové pohárky jemnými květinovými tóny hroznů, které doplňuje decentní kořenitý charakter.

Rok sklizně: 2012
Doba zrání: 13 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Rochelt vínovice Muscat Grape & Muskattraube 0.7l

» Destiláty

Popis

Zpracování tohoto vysoce kvalitního ovoce probíhá podle přísného procesu: 100% přírodní fermentace bez přísad, spouštěná výhradně původními kvasinkami přítomnými na slupkách ovoce, po níž následuje jemná dvojitá destilace. Destilát poté zraje několik let v demižonu, což umožňuje, aby se třešňové aroma koncentrovalo do své podstaty. Tato řemeslná výrobní metoda v kombinaci s výjimečnou kvalitou suroviny dělá z tohoto ročníkového eau-de-vie výjimečný destilát, lahvovaný při 50 °C. 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	brandy vyrobená z odrůdového vína
Odrůda	Muškát & Moscato & Muscat
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2012
Zrání	14 let, skleněné nádoby
Produkce	raritní kousek
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