

Roner Acquavite di pere Williams 40%0.70l

» Destiláty



EAN

8002345007203

Kód produktu

E0000190

Na samotném konci horského městečka Termeno – Tramín v regionu Alto Adige, tedy Jižním Tyrolsku, se nachází jeden z nejdůležitějších a nejlepších producentů Grappy a ovocných pálenek nejen v Itálii. Termeno, které dalo světu stejnojmennou vinnou révu Gewürztraminer a které se svou Wienstrasse, je velmi důležitým místem pro pěstování vína a ovoce, nabízí díky své jedinečné geografické poloze zcela ideální podmínky pro vinohradnictví a ovocnářství. Vysoká nadmořská výška, teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, půdní složení a vysoké hory, které tuto oblast obklopují, tvoří ve světě neopakovatelné podmínky.

Filosofie destilérie Roner je založen na jedinečnosti této lokality, čistotě místních vín a vysoké kvalitě ovoce.

Příběh začíná u Gotfrida Ronera, jenž zdědil vztah a umění pálení ovoce a vinných hroznů po svém otci. Díky tomu bylo rozhodnutí o vybudování malé destilérie téměř samozřejmostí. První destilérie již obsahovala parní destilační přístroje, byla založena v roce 1946 ve starém domě rodiny Roner.

Jedny z prvních pálenek byly Grappy z místních odrůd a ovocné destiláty z jablek, hrušek, ale i lesních plodů. Brzy se jméno Roner stalo zárukou kvality a nastal čas pro vybudování druhé destilační kolony.

V roce 1965 byla vystavěna nová destilérie v místech kde se nachází dnes a v roce 1972 byla přistavěna ovocná pálenice společně s novými kanceláři. 1989 dosahuje celková plocha neuvěřitelných 3000m² a roku 1998 je vybudována moderní laboratoř pro neustálou kontrolu která je nezbytná pro udržení té nejvyšší kvality.

Dostupnost na hlavním skladě:

1 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Roner Acquavite di pere Williams 40%0.70l

» Destiláty

Popis

Na samotném konci horského městečka Termeno – Tramín v regionu Alto Adige, tedy Jižním Tyrolsku, se nachází jeden z nejdůležitějších a nejlepších producentů Grappy a ovocných pálenek nejen v Itálii. Termeno, které dalo světu stejnojmennou vinnou révu Gewürztraminer a které se svou Wienstrasse, je velmi důležitým místem pro pěstování vína a ovoce, nabízí díky své jedinečné geografické poloze zcela ideální podmínky pro vinohradnictví a ovocnářství. Vysoká nadmořská výška, teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, půdní složení a vysoké hory, které tuto oblast obklopují, tvoří ve světě neopakovatelné podmínky. Filosofie destilérie Roner je založen na jedinečnosti této lokality, čistotě místních vín a vysoké kvalitě ovoce. Příběh začíná u Gotfrida Ronera, jenž zdědil vztah a umění pálení ovoce a vinných hroznů po svém otci. Díky tomu bylo rozhodnutí o vybudování malé destilérie téměř samozřejmostí. První destilérie již obsahovala parní destilační přístroje, byla založena v roce 1946 ve starém domě rodiny Roner. Jedny z prvních pálenek byly Grappy z místních odrůd a ovocné destiláty z jablek, hrušek, ale i lesních plodů. Brzy se jméno Roner stalo zárukou kvality a nastal čas pro vybudování druhé destilační kolony. V roce 1965 byla vystavěná nová destilérie v místech kde se nachází dnes a v roce 1972 byla přistavěna ovocná pálenice společně s novými kanceláři. 1989 dosahuje celková plocha neuvěřitelných 3000m2 a roku 1998 je vybudována moderní laboratoř pro neustálou kontrolu která je nezbytná pro udržení té nejvyšší kvality.

Hlavní parametry

Značka	Roneri
Druh	Hruškovice
Původ	Itálie, Trento & Trentino
Příchuť	Hrušky
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Roner Distillerie Via Josef Von Zallinger, 44, 39040 Termeno sulla Strada del Vino BZ, Itálie