

# ROCHELT, TIROLER SCHNAPSBRENNEREI

## GEWÜRZTRAMINER

# ROCHELT, TIROLER SCHNAPSBRENNEREI



Jahrgang:	2003
Inhalt:	70 cl
Produzent:	Rochelt, Tiroler Schnapsbrennerei
Alkoholgehalt:	52

### *Empfehlung*

---

Pur ohne Eis im eigens dafür entwickelten Schnapsgals von Rochelt

### *Degustationsnotizen*

---

Rauchige, dezente Nase, feines Tramineraroma, frisch würzig und rauchig. Grossartige Frucht, präzise und elegant. Wiesenfrische Aromatik mit feinen Gewürznoten nach rosa Pfeffer und Zitrus.

### *Produzent*

---

Rochelt, Tiroler Schnapsbrennerei: Rochelt zelebriert die Tradition der Tiroler Schnapskultur und erzeugt erlesene Produkte für den kultivierten Genuss. Was in den 1970ern in einer Tiroler Garage mit der Vision Günter Rochelts begann, ist heute eine Brennerei, die in zweiter Generation geführt wird, an deren Anspruch sich aber seit Beginn nichts geändert hat: besten Tiroler Schnaps zu brennen. Hergestellt aus den reifsten Früchten der besten Gegenden, höchst behutsam gebrannt und nach alter Tiroler Tradition bis zu zehn Jahre im Glasballon gereift, handelt es sich bei Rochelt um 100 % natürliche und ungefilterte Destillate. \n

Durch ihr Alter sind sie kraftvoll und komplex zugleich feinfruchtig und geschmeidig. Das merkt man schon beim ersten Schluck. Abgefüllt werden diese raren Edelbrände in eine ganz besondere Flasche; sie ist der traditionellen Tiroler Zangenflasche nachempfunden und bürgt für ihren Inhalt: unverwechselbar! \n

?Wie überall in Küche und Keller ist auch beim Schnapsbrennen ein möglichst gutes Rohprodukt das erste Gebot der Qualität!?