



## Unsere Prinzipien Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt

### 1 Nur die reifsten Früchte aus der besten Gegend.

Denn unsere Brände werden nur aus der reinen Frucht gewonnen. Die Auswahl der besten Sorten aus den besten Anbaugebieten erfordert dabei Feingefühl und strengste Konsequenz.

### 2 Wir stimmen den Anbau, die Arbeitsweise und die Ernte genau mit unseren Obstbauern ab.

Man achte dabei auf Region, Lage, Klima und die allgemeinen Wachstumsbedingungen. Stimmen die Verhältnisse nicht, dann verzichten wir auf einen Teil der oder auf die gesamte Ernte.

### 3 Bei der Verarbeitung der Früchte achten wir auf absolute Sauberkeit.

Wir garantieren, dass nur reifes und sauberes Obst den Weg in unsere Gärbehälter findet. Behutsames Ernten und ein nochmaliges Sortieren der Früchte vor der Gärung sind dabei unerlässlich.

### 4 Die Vergärung der Obstmaische geschieht auf natürliche Weise.

Ein Muss bei Rochelt: Die Früchte vergären ganz natürlich, ohne jede Zugabe von Gärhilfen oder chemischen Zusätzen. Nur so bleiben die feinen Fruchtaromen in ihrer Natürlichkeit voll erhalten.

### 5 Wir verwandeln die vergorene Maische so langsam und schonend wie möglich zu Schnaps.

Wie in Tirol seit altes üblich brennen wir dabei doppelt: Erst zu Raubrand, dann – in einem zweiten Brennvorgang – zu Feinbrand. Ein Liter des hochbegehrten Herzstücks braucht so bis zu 80kg Obst.

### 6 Unser Schnaps reift über Jahre zu seiner Vollendung.

Gebrannt ist er noch längst nicht fertig. Nach alter Tiroler Tradition reifen unsere Schnäpse bis zu zwölf Jahre in unserem Schnapslager. Alkohol und Fruchtaromen wachsen so zu einer harmonischen Einheit zusammen.

### 7 Wir kontrollieren unsere Schnäpse während des gesamten Entstehungsprozesses.

Strenge Kontrolle ist unerlässlich, um die Qualität unserer Brände zu garantieren. Nur ein Qualitätsbrand höchster Güte wird abgefüllt, denn unsere Flasche bürgt für ihren Inhalt: unverwechselbar!

### 8 Ein Rochelt wird niemals filtriert.

Die Reife unseres Schnapses erlaubt eine höhere Trinkstärke und reduziert den Anteil an zugesetztem Wasser. So verzichten wir auf jegliche Filtration – ein Vorgang, der die Qualität eines Spitzenbrandes unzulässig mindert.

### 9 Kraft und Geschmeidigkeit sind bei uns kein Gegensatz.

Durch sein Alter ist unser Schnaps trotz der hohen Alkoholgrade angenehm zu trinken. Im Glas duftet er zurückhaltend, schenkt dann aber sein volles Aroma dem Gaumen.

### 10 Ein Rochelt ist 100% natürlich und voller Frucht!

Das spürt man schon beim ersten Schluck: hochkonzentriert, komplex und dennoch feinfuchtig, sortentypisch und lang anhaltend. Wir wünschen viel Freude beim nahezu tropfenweisen Genuss!

Mehr über uns und unsere Schnäpse erfahren Sie auf unserer Webseite unter [www.rochelt.com](http://www.rochelt.com).