

ROCHELT



TIROLER  
SCHNAPS-BRENNEREI

Über 20 Jahre brannte Günter Rochelt nur für sich und gute Freunde...

Jetzt kann sich unsere Schnapsbrennerei vor guten Freunden kaum noch retten.

Günter Rochelt war ein wahrer Meister seines Fachs. Sein hohes Qualitätsbewusstsein, seine Konsequenz, sein Feingefühl und seine Erfahrung als jahrelanger Hobbybrenner ermöglichten ihm, den Schnapsmarkt Anfang der 1990er zu revolutionieren.

Damals bestand unser Sortiment aus sieben Sorten - mittlerweile brennen wir 21 und der Betrieb wird von der zweiten Generation geführt. Schwiegersohn Alexander Rainer lernte die Kunst des Brennens an Günters Seite. Nun leitet er das Unternehmen, unterstützt von Günters Töchtern Julia, Annia und Teresa.

Strenge Maßstäbe bei der Auswahl des Obstes, der Art des Brennens, der Lagerung und der Selbstkritik sind für die Herstellung unseres Schnapses unerlässlich.

Erlesenes Obst beherbergt das Geheimnis rund um den Genuss. Die Auswahl und Verarbeitung erfordern Feingefühl und strengste Konsequenz, und basiert auf einer engen und langjährigen Zusammenarbeit mit ausgewählten Obstbauern.

Nach erfolgreicher Ernte wird das per Hand sortierte Obst zerkleinert und in Gärbehälter gefüllt. Die spontan einsetzende Gärung verläuft garantiert auf natürliche Weise und ohne Zusätze, denn nur so bleiben die feinen Fruchtaromen voll erhalten. Die vergorene Obstmaische brennen wir - wie in Tirol seit alters üblich - höchst behutsam zweimal im Kupferkessel. Für einen Liter des begehrten Herzstückes benötigen wir dabei bis zu 80kg Obst.

Mitentscheidend für die Qualität unseres Destillats ist seine behutsame, über Jahre dauernde Reifung. Nur so können Alkohol und die Aromenfülle feinsten Früchte zu einer harmonischen Einheit zusammen wachsen. So ist unser Schnaps trotz der hohen Alkoholgrade angenehm zu trinken - mit einem etwas verschlossenem Bukett, dem Gaumen allerdings erschließen sich die vollen Fruchtaromen.

Wir füllen unser Destillat in eine ganz besondere Flasche; sie ist der traditionellen Tiroler Zangenflasche nachempfunden, welche vor 250 Jahren in Hall bei Innsbruck entstand. Die auffällige Form dieser Flasche bürgt für ihren Inhalt: unverwechselbar.

Hergestellt aus Obst höchster Güte, natürlich vergoren, doppelt gebrannt und nach alter Tiroler Tradition über Jahre gereift, handelt es sich bei unseren Schnäpsen um 100% reine und ungefilterte Destillate. Wir bürgen dafür, dass unsere Brände nur aus der reinen Frucht gewonnen werden.

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