



Das aktuelle Rochelt Sortiment

beschrieben und bewertet von Vene Maier und Hermann Botolen*

Sorte	Jahrgang	%Vol	Nasenprobe	Gaumenprobe	Bewertung	Trinkreife
Gravensteiner Apfel	2006	50	Weiche, süße Apfelnase. Frucht sehr elegant und feinwürzig. Dicht und konzentriert.	Feinfruchtig und sehr typische Fruchtnuancen, saftiger Apfel mit würzigem Fruchtfleisch. Wirkt offen und süßfig. Alkohol schön eingebunden.		optimal ab sofort - 2026
Wachauer Marille (Aprikose)	2008	50	Schöne Duftigkeit, typische Aromen, sehr wuchtig und fleischig in der Nase, alkoholische Nebentöne.	Würzig und kernig, festfleischig, feurige Nuancen, zupackend und mit kräftiger Substanz. Vom Alkohol überdeckte Frucht. Insgesamt rustikale Stilistik, bäuerlicher Zuschnitt, herzhaft und gradlinig.		optimal ab sofort - 2023
Williamsbirne	2009	50	Klare und sehr herzhaft Frucht. Würzig, ledrig, herb.	Zupackend am Gaumen, rustikaler, wuchtiger Ansatz. Kompakt mit ausgewogener herber Säure, schmelziges Fruchtfleisch. Lang anhaltend und komplex, herbe Note im Abgang.		optimal ab sofort - 2019
Rote Williamsbirne	2010	50	Frische Birne, feinfruchtige Eleganz. Fruchtig und duftig, dezent und nobel.	Intensiver Fruchtausdruck. Feinfruchtig und sehr aromatisch. Kompakte Kraft und Dichte, markant. Schöne Zitrusnoten im Abgang, elegante Erscheinung.		optimal ab sofort - 2020
Quitte	2005	50	Rauchig und würzig, herber Charakter. Ledrig mit schöner Frucht. Dezent Duft, floral.	Kräftige Würze am Gaumen, erfrischende Klarheit. Vollmundig mit Extraktsüße. Reifer Körper, feine Stilistik, fnessenreich.		optimal ab sofort - 2025
Mirabelle	2006	50	Duftig und klar, gelbfruchtig, typisch, saftige Note.	Fruchtig und typisch, rassig und charaktervoll. Weich und klar, fein balanciert. Ausgewogener Körper, sehr präzise, würzig, tolle Stilistik.		optimal ab sofort - 2021
Weichsel (Sauerkirsche)	2005	50	Kirschig-weiche Nase, feine Mandelnote, zarter Bitterton, frisch und dezent wildfruchtig.	Wunderbare Aromatik, präziser Fruchtausdruck. Würziger Bitterton, Aromen von Mandel und wilden Kräutern. Nussig, dicht, saftig. Superb!		optimal ab sofort - 2025
Basler Kirsche (Süßkirsche)	2005	50	Reife, saftige Kirsche. Kompakte, sensationelle Nase. Rund, dunkelrot und rauchig. Feine Anklänge an Mandel und Marzipan.	Volles Volumen, herrliche Frucht. Druckvoll mit saftigem Extrakt. Reif, saftig, komplex und dicht. Tolle Intensität und Geschmacksvielfalt. Top!		optimal ab sofort - 2020
Muskattraube	2004	50	Dicht, kräftig, dennoch leicht-luftig. Feinwürzige, subtile Fruchtaromen, sehr treffend.	Schöne Muskatnote, blumig und würzig, rassig und kräftig. Voller Körper und langer fruchtiger Abgang. Sehr anhaltend!		optimal ab sofort - 2024
Gewürztraminer	2003	50	Ruhige, dezente Nase, feines Tramineraroma, frisch, gewürzig, rauchig.	Großartige Frucht, präzise und elegant. Wiesenfrische Aromatik mit feinen Gewürznoten nach rosa Pfeffer und Zitrus. Viel Finesse und Balance. Sehr klar und ruhig im Abgang, hohe Eleganz.		optimal ab sofort - 2023

Sorte	Jahrgang	%Vol	Nasenprobe	Gaumenprobe	Bewertung	Trinkreife
Waldhimbeere	2009	52	Schöne, tiefe Frucht, klassisch und intensiv, Himbeerduft vom Feinsten, raumfüllend, kernig, fruchtig, dicht, lebendige Säure auch in der Nase.	Großer Auftritt am Gaumen! Rauchig und herbfruchtig, blättrige Noten und spätsommerliche Wärme. Reifer Körper, konzentriert und dicht. Lang und noch länger im Abgang.		optimal ab sofort - 2025
Wilde Vogelbeere	2005	52	Großartige Frucht, kernige und wildwürzige Nase. Herbe Klarheit und sehr authentisch.	Dichte und sehr würzige Struktur, rauchig und würzig. Große Intensität und Komplexität. Tolle Länge und perfekte Struktur. Nuancenreich mit reifer Balance. Top!		optimal ab sofort - 2025
Schwarzer Holunder	2003	52	Dezente Nase mit wildfruchtigen Nuancen. Würzige und exotische Komponenten. Dunkle Beeren.	Zupackend am Gaumen! Feinwürzige und elegante Ausformung. Konzentriert, würzig, rauchig. Kompakte Eleganz. Vollmundig und animierend im Abgang.		optimal ab sofort - 2025
Schwarze Ribisel (Johannisbeere)	2009	52	Feinwürziges und subtiles Aromenspiel. Pure Frucht, etwas Graphit, dunkelbeerig und tief.	Klare Frucht, rauchig, warm und erdig. Dezent medizinische Noten. Schöne Harmonie und perfekte Balance mit feinen Bitternoten. Einprägsam und druckvoll im Ausklang. Tiefgehende Würze, sehr anhaltend.		optimal ab sofort - 2030
Schlehe	2008	50	Pure Eleganz in der Nase. Feinsinniges und eher dezentes Aromenspiel. Filigranes Naturell.	Fruchtige Präsenz am Gaumen. Saftig, elegant und vollmundig. Konzentrierter, wildfruchtiger Körper mit Charme. Schöne Länge und gute Substanz.		optimal ab sofort - 2028
Orange	2006	59	Frische Zesten mit Anklängen an Bitterorange. Würzige Nase, höchste aromatische Ausformung.	Sehr anregend und erfrischend. Elegante, klare Struktur. Gräbt sich tief in die Papillen. Ein fruchtig-würziges Vergnügen!		optimal ab sofort - 2026
Kriecherl (Wildpflaume)	2006	50	Feine klassische Nase, duftig, schöner Steinton. Blaufruchtig, weich, würzig, reif.	Schönes Volumen, präzise Frucht, herzlich, harmonisch, gute Balance. Kraftvoller Charakter, kernig und würzig. Toller Abgang. Noch Potential!		optimal ab sofort - 2021
Hollermandl (Williams-Holunder)	2004	50	Typisches, wildfruchtiges Holleraroma. Klassische Würze, dezentes Stinkerl, ländlicher Charme.	Reifer Fruchtcharakter, sehr fruchtig und weich. Bitterschokotouch, schöne Balance von Birne und Holunder. Rassig und rauchig, sehr intensiv und aromareich im Ausklang.		optimal ab sofort - 2020
Der Inntaler (Williams-Quitte-Himbeere)	2007	50	Feine und würzige Nase, frisch, blättrig, ruhig, homogener Ausdruck, feine Röstaromen.	Harmonischer Auftritt am Gaumen! Vielschichtiger, balancierter und schön verwobener Fruchtmix. Quitte mit gutem Rückgrat, Williams und Waldhimbeere geben viel Eleganz. Komplexe Würze im Abgang. Reif, aber noch mit viel Lagerpotential.		optimal ab sofort - 2022
Kasteler (Vogelbeere-Birne-Pflaume)	2003	50	Volle, tolle Aromen, herbfruchtig, wilde Note, dazu Bitterschoko, rassig.	Schön gelungene Kombination mit feiner Balance. Saftig die Birne, herbfruchtig die Vogelbeere, schön eingebettet in einer würzigen Prunusfrucht. Vielschichtig!		optimal ab sofort - 2023

Weitere Beschreibungen dieser und vergangener Jahrgänge finden Sie im Internet unter www.rochelt.com (Bereich Sortiment).

* Vene Maier gehört zu den führenden Journalisten auf dem Gebiet Schnaps. Hermann Botolen ist Diplomsommelier und Restaurantleiter in Wien. Gemeinsam verkosteten sie in den vergangenen Jahren mehrere Tausend Destillate.

Die Verkostung dieser Schnäpse wurde im Februar 2014/15 durchgeführt – natürlich völlig unabhängig und ohne Vorgaben.

Bewertung:  = schöner Schnaps mit guter Frucht  = wunderbarer, gut gereifter Schnaps, fruchttypisch  = Top-Schnaps, reifer Körper, herausragend