






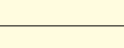










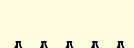
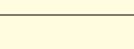




## Das aktuelle Rochelt Sortiment

beschrieben und bewertet von Vene Maier und Hermann Botolen\*




Sorte	Jahrgang	%Vol	Nasenprobe	Gaumenprobe	Bewertung	Trinkreife
<b>Gravensteiner Apfel</b>	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
<b>Wachauer Marille (Aprikose)</b>	2009	50	Würzige Schönheit in der Nase, balancierte Säure. Klar und mit Finesse.	Reife Frucht mit vollem Aroma, balancierter Säure und kandiertem Fruchtzucker. Sehr dicht und kompakt. Wunderschön!		optimal ab sofort - 2025
<b>Williamsbirne</b>	2009	50	Klare und sehr herzhafte 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 - 2024
<b>Rote Williamsbirne</b>	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 - 2025
<b>Quitte</b>	2006	50	Sehr deutliche Frucht, klar und präzise, reif und würzig, Kreuzkümmel und Senf in der Nase.	Feuriger Auftritt am Gaumen, differenzierte Würzigkeit, Pfeffer und Muskat. Zupackend, klar und präzise. Abgang würzig und rauchig, schöne Balance, anhaltend. Top!		optimal ab sofort - 2031
<b>Mirabelle</b>	2007	50	Elegante Nase, fruchtig und luftig, gelbwürzig, riecht nach Frühling und Sonne.	Vollmundige Textur mit fruchtiger Würze, eleganter Körper, dezente Steinnote. Feine und zarte Ausformung im Abgang. Insgesamt hohe Eleganz.		optimal ab sofort - 2032
<b>Weichsel (Sauerkirsche)</b>	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
<b>Basler Kirsche (Süßkirsche)</b>	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 - 2025
<b>Muskattraube</b>	2005	50	Feinfruchtige Nase, etwas Graphit, elegante Muskatnote. Klar, sauber und transparent.	Präzise und kräftige Frucht mit Tiefgang und Schmelz, feuriger Kern. Sehr saftig und fruchttypisch. Lang und fröhlich im Abgang.		optimal ab sofort - 2025
<b>Gewürztraminer</b>	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
<b>Waldhimbeere</b>	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

Sorte	Jahrgang	%Vol	Nasenprobe	Gaumenprobe	Bewertung	Trinkreife
<b>Wilde Vogelbeere</b>	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
<b>Schwarzer Holunder</b>	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
<b>Schwarze Ribisel (Johannisbeere)</b>	2010	52	Klare Nase mit typischer Kräuterwürze. Rassig und pikant aromatisch. Wildkräuter und Zedernholz.	Schöne Balance und tiefe Eleganz, vielschichtig und nuancenreich. Volle Ladung exotischer Gewürze (Zimt, Kardamon, Zitrus-Pfeffer, Lakritze). Wunderschöne Ausformung mit extremer Länge: Sauber, typisch, erfrischend!		optimal ab 2018 - 2035
<b>Schlehe</b>	2008	50	Wunderschöne Nase mit subtiler Frucht, sehr elegant und feinsinnig.	Harmonische Frucht, kräftig und dicht, nicht zu laute Marzipannoten. Auf dem Weg zur vollendeten Eleganz. Die besondere Art, wilden Schlehdorn zu zähmen.		optimal ab sofort - 2028
<b>Orange</b>	2007	58	Südliche Frische von Orangenschalgen und – zesten. Sizilianische Anmutung. Konzentriert, belebend und animierend.	Kräftig, dicht und kompakt am Gaumen. Warm, saftig mit balanciertem Säurespiel. Konzentriert im Abgang, animierend und frisch. Trotz hoher Prozente erstaunlich weich und geschmeidig.		optimal ab 2017 - 2032
<b>Kriecherl (Wildpflaume)</b>	2008	50	Hohe und klare Typizität in der Nase, absolut präzise Frucht, warme Konsistenz.	Sehr typisch mit klarer Ausformung der Frucht. Kernige Würze am Gaumen, druckvoll und fest mit schöner Steinnote. Bleibt lang und herzhaft im Abgang, dicht, konzentriert, anhaltend.		optimal ab sofort - 2023
<b>Hollermannl (Williams-Holunder)</b>	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 - 2024
<b>Der Inntaler (Williams-Quitte-Himbeere)</b>	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 - 2027
<b>Kasteler (Vogelbeere-Birne-Pflaume)</b>	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
<b>Sonderedition „Annia’s Gin“ (Gravensteiner-Wacholder)</b>	Abfüllung 04/2016	50	Erdig und von tiefer Würzigkeit in der Nase, rauchige Komponenten, Lagerfeuer, pure Romantik.	Reife Wacholderwürze am Gaumen. Eindrucksvoll, wuchtig und maskulin. Geschliffen und geschmeidig. Balancierte Süße vom Apfel. Wunderbar pur zu trinken, eigentlich zu schade für einen Gin-Tonic. Top!		optimal ab sofort - 2025

Weitere Beschreibungen dieser und vergangener Jahrgänge finden Sie im Internet unter [www.rochelt.com](http://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 2015/16 durchgeführt – natürlich völlig unabhängig und ohne Vorgaben. (Version 04/2016)

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