



Rochelt naturstark

Nur Schnaps, der alle Qualitätskriterien für einen großen Jahrgang erfüllt, ist es möglich unsere Auszeichnung „naturstark“ zu erlangen.

Bereits während der Obsternte ist es absehbar, bei welchen Sorten es sich um absolute Spitzenjahrgänge handeln wird. Nach abgeschlossener Ernte, natürlicher Gärung und zweimaligem behutsamen Brennen im Kupferkessel erhält das gewonnene und hoch beehrte Herzstück einer solchen Ernte das „naturstark“ Siegel und wird in einer kleinen Menge separat eingelagert.

So reift der Schnaps unter idealen Bedingungen extra lang zu seiner Vollendung. Erst wenn ich persönlich diesen Schnaps freigebe, wird er unfiltriert und völlig unverdünnt, das heisst ohne jede Zugabe von Wasser, abgefüllt.

Unseren „naturstark“ Schnaps belassen wir bewusst hochprozentig, um die vollen Aromen in ihrer ursprünglichen Konzentration zu bewahren. Er ist etwas ganz besonderes für Schnapsliebhaber und nur in streng limitierter Auflage erhältlich.

Bei einer empfohlenen Lagertemperatur von 18 bis 20 Grad bleibt dieser Schnaps über Jahrzehnte hinweg eine große Spezialität.

Gefüllt wird unser „naturstark“ Schnaps in die traditionelle Tiroler Zangenflasche von Rochelt. Der Zierstöpsel ist mit über 200 Swarovski Kristallen handbestückt.

Passend dazu erhalten Sie zwei Rochelt Degustationsgläser, die den oft nur tropfenweisen Genuss dieses Schnapses vollenden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss dieser einzigartigen Tiroler Spezialität.

Alexander Rainer
Schnapsbrenner und Geschäftsführer