



Les dix valeurs de la distillerie Rochelt

Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt

1 Sélection des fruits à pleine maturité issus des meilleurs terroirs

Comme nos eaux-de-vie sont élaborées exclusivement à partir de purs fruits, nous consacrons beaucoup de temps à dénicher les fruits qui répondent exactement à nos exigences. La sélection minutieuse des meilleures variétés et des terroirs les plus prometteurs demande une attention et une rigueur sans faille.

2 Nos arboriculteurs sont de véritables partenaires de long terme

Nos coordonnons nos modes de travail, de culture et de récolte avec chaque arboriculteur en tenant compte du terroir, de l'exposition et du micro-climat spécifiques de chaque verger. Si, une année, nous jugeons les conditions de production insatisfaisantes, nous n'hésitons pas à renoncer à une partie, voire à la totalité de la récolte.

3 Nous veillons à une propreté scrupuleuse lors de la préparation des fruits

Seuls les meilleurs fruits, mûris à point sur l'arbre, récoltés manuellement avec un soin extrême et dans un état sanitaire irréprochable rentrent dans nos cuves de fermentation.

4 Nos moûts fermentent naturellement, sans aucun ajout

Une obligation absolue chez Rochelt : Nos fruits fermentent naturellement, sans aucun adjuvant de fermentation ni aucun produit chimique. C'est la condition sine qua non pour développer des arômes de fruits naturels d'une finesse inégalée.

5 Une distillation lente et délicate selon la tradition tyrolienne

Nos moûts de fruits sont transformés en eau-de-vie selon la tradition ancestrale : une première distillation lente et délicate dans nos alambics en cuivre aboutit au « brouillis », qui est ensuite transformé en « bonne chauffe » au cours d'une deuxième distillation. Pour obtenir un litre du fameux « cœur de chauffe », jusqu'à 80kg de fruits sont nécessaires.

6 Laisser le temps au temps : un vieillissement prolongé pour des eaux-de-vie épanouies

Une fois distillées, nos eaux-de-vie vieillissent durant de très longues années pour développer l'harmonie et l'expression aromatique uniques qui les caractérisent.

7 Nos eaux-de-vie sont contrôlées pendant tout le processus d'élaboration

Des contrôles minutieux à toutes les étapes de la production nous permettent de garantir l'exceptionnelle qualité de nos eaux-de-vie. Elles sont dégustées et analysées très régulièrement durant le vieillissement et seules celles qui répondent à nos exigences très strictes sont finalement embouteillées.

8 Une Rochelt n'est jamais filtrée

Grâce à leur pleine maturité nos eaux-de-vie s'apprécient à un degré d'alcool plus élevé, ce qui réduit considérablement la quantité d'eau à ajouter. Ainsi nous évitons le processus de filtration qui altère de façon considérable la qualité d'une eau-de-vie de grande marque.

9 Puissance et douceur en parfaite harmonie

Longuement vieillie, nos eaux-de-vie sont d'une grande douceur à boire malgré leur degré d'alcool élevé. Dans le verre, leurs parfums restent discrets, c'est au palais qu'ils déploient tous leurs arômes.

10 Des eaux de vie 100 % pur fruit et 100 % naturelles

Le naturel se perçoit dès la première gorgée : intense, complexe et pourtant si subtilement fruitée et typique de la variété, avec une belle longueur en bouche. Une eau-de-vie Rochelt se déguste entre connaisseurs par minuscules gorgées !

Vous trouverez plus d'informations sur www.rochelt.com

Rochelt - La Distillerie artisanale d'eaux-de-vie de fruits du Tyrol

Innstraße 2 • 6122 Fritzens • Austria • Telefon + 43 52 24 524 62 • Telefax + 43 52 24 524 62 20 • www.rochelt.com • mail@rochelt.com