



Rochelt – La Distillerie Tyrolienne

«Il ne suffit pas d'être différent  
si l'on n'est pas aussi meilleur.»

“It does not suffice to be  
different without being better.”

Alexander Rainer,  
Rochelt Associé-gérant | Managing partner

## Bienvenue à la distillerie tyrolienne Rochelt

Élaborées à partir des meilleurs fruits fermentés naturellement et sans aucun additif, distillées deux fois avec le plus grand soin dans la tradition tyrolienne et vieilles de longues années, nos eaux-de-vie sont 100 % naturelles et non filtrées.

## Welcome to Rochelt – the premium distillery from Tyrol, Austria

Produced from the finest fruit, naturally fermented without any additives, carefully distilled twice and – following an old Tyrolean tradition – stored for years, our fine fruit brandy is a 100% natural and unfiltered distillate.







## Une entreprise familiale

Günter Rochelt était un véritable maître de son art. Avant la fondation de sa distillerie en 1989, il s'est adonné pendant plus de 20 ans à la distillation amateur uniquement pour lui-même et ses amis.

Des critères stricts de sélection des fruits, de distillation, de vieillissement et d'autocritique sont depuis toujours les secrets avoués de notre réussite.

Günter a transmis l'art de la distillation à son gendre Alexander Rainer, qui dirige désormais l'entreprise, efficacement secondé par les filles de Günter, Julia, Annia et Teresa.

Notre distillerie familiale depuis deux générations vous garantit que toutes les eaux-de-vie Rochelt sont 100 % pur fruit, sans le moindre ajout d'alcool, de levure, de ferment, de sucre ou d'arôme.

### A family-owned and operated business

Gunter Rochelt was a true master in his profession. Before founding the Rochelt Distillery in 1989, he produced fruit brandy as a passionate hobby-distiller and shared it with his closest friends for more than twenty years.

This extensive experience, as well as his attention to high quality, consistency and attention to detail enabled him to revolutionize the market for high-end fruit distillates in the early 1990s. Alexander Rainer, Gunter's son in law, learned the art of distillation first hand under Gunter's mentorship. He now runs the family business with the support of the three Rochelt daughters: Julia, Annia and Teresa.

As a small, family owned and operated business we guarantee that all Rochelt spirits are made only from pure fruit without any additions such as alcohol, yeast, sugar or artificial flavours.

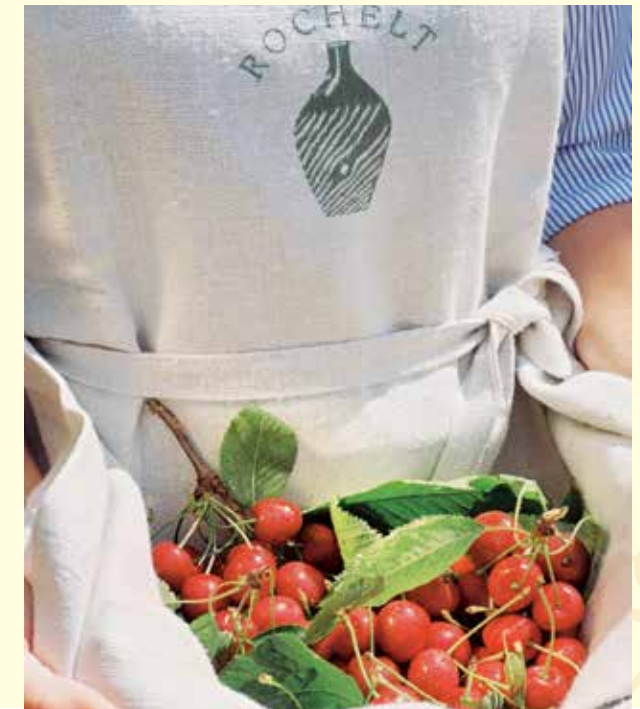


## L'Origine

La sélection minutieuse des meilleures variétés et des terroirs les plus prometteurs demande une attention et une rigueur sans faille. Nos coordonnons nos modes de travail, de culture et de récolte avec nos arboriculteurs, qui sont de véritables partenaires de long terme. 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.

### Origins

Many aspects require close attention to ensure the highest level of quality, such as the selection of the best varieties and the best regions where the fruit is grown. We establish and foster close co-operation with trusted growers and agree on the exact way of cultivation, work conduct and harvest method with each grower. At times we have to reject a harvest which does not meet our strict quality criteria.



## L'Élaboration

Nos moûts fermentent naturellement et le fructose est transformé en alcool sans aucun adjuvant de fermentation afin de développer des arômes de fruits naturels d'une finesse inégalée.

Dans le respect de la tradition ancestrale du Tyrol, nous procédons ensuite avec le plus grand soin à une double distillation en alambic de cuivre. Pour obtenir un litre de précieux cœur de chauffe, jusqu'à 80 kg de fruits sont nécessaires. Nous produisons ainsi annuellement entre 5 000 et 8 000 litres d'eau-de-vie de fruits selon la récolte.



## Evolution

We ferment the fruit mash naturally and transform the fruit's sugar to flavorful alcohol without any additives.

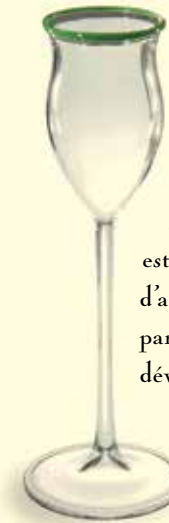
We carefully distil the mash twice in our copper pot stills, following an old Tyrolean tradition. To produce one liter of our precious fruit brandy, we use up to 80kg (175 pounds) of fruit. Depending on the quality of fruit we produce between 5000 and 8000 liters of fruit brandy each year.

## Le Vieillissement

Une excellente eau-de-vie demande du temps. Une fois distillée, elle est encore loin d'être terminée. Nos eaux-de-vie de fruits vieillissent jusqu'à douze ans avant la mise en bouteille. La longue et attentive maturation permet à l'alcool et aux arômes de se développer en une unité harmonieuse.

## Maturation

A fine fruit brandy takes its time. After distillation, it is far from ready for consumption. Our fruit brandy matures slowly up to twelve years before bottling. Over time, alcohol and fruit flavors combine and balance to a harmonious unity.



## La Dégustation

Puissance et rondeur en parfaite harmonie ! Longuement vieillie, notre eau-de-vie est d'une grande douceur malgré son degré d'alcool élevé. Si dans le verre elle exhale un parfum discret, c'est au palais qu'elle développe tout son arôme fruité.

Notre verre Rochelt est un modèle déposé et entièrement réalisé à la main. Sa forme spécifique a été créée pour optimiser la dégustation de nos eaux-de-vie de fruits.



## Enjoyment

Our fruit brandy remains strong and full, yet smooth in taste. Thanks to its age, it bursts with the finest fruit and is highly regarded for its comforting and soothing effects. While bouquet is contained in the glass, the palate benefits from a truly amazing concentration of fruit flavors.

Our brandy glass is handmade and trademarked. It is specially designed for our strong and flavorful distillates.



## La Présentation

Quand la tradition de la distillation et de la verrerie tyroliennes se rencontrent.

Nous présentons nos eaux-de-vie de fruits dans une bouteille exclusive, inspirée de la bouteille tyrolienne traditionnelle née il y a 250 ans à Hall, près d'Innsbruck.

Devenue notre signe distinctif, notre bouteille est à l'image de son contenu : unique et incomparable.

## Presentation

Our particular bottle embodies Tyrolean fruit brandy tradition and Tyrolean glass craftsmanship. Its shape is derived from the traditional Tyrolean "pincer bottle", which was developed over 250 years ago in a little town outside Innsbruck, called Hall.

The distinguished bottle ensures the authenticity of our fruit brandy.

## La gamme actuelle de Rochelt

### Rochelt's current product range

- 1 Pomme Gravenstein | Gravenstein Apple
  - 2 Abricot | Apricot
  - 3 Poire Williams | Williams Pear
  - 4 Coing | Quince
  - 5 Mirabelle | Mirabelle Plum
  - 6 Griotte | Morello Cherry
  - 7 Cerise noire de Bâle | Sweet Basel Cherry
  - 8 Muscat | Muscat Grape
  - 9 Framboise des bois | Wild Raspberry
  - 10 Sureau noir | Black Elderberry
  - 11 Cassis | Black Currant
  - 12 Orange | Orange
- 3,4,9 Der Inntaler (Poire Williams, Coing, Framboise des bois) |  
(Williams Pear, Quince, Wild Raspberry)



Visitez notre site web [www.rochelt.com](http://www.rochelt.com)



«Quelques unes des plus belles eaux-de-vie du monde, dans des flacons magnifiques, reproduisant l'artisanat ancien du Tyrol.»

Gilles Pudlowski, Journaliste et chroniqueur gastronomique

«Si "in vino veritas", une eau-de-vie Rochelt est une révélation. Unique, incomparable, sans précédent.»

Eckart Witzigmann,  
élu "chef du siècle" par Gault & Millau, 3 étoiles Michelin

«Rochelt est pour moi la meilleure expression des fruits sauvages et le liquide mérite bien son écrin comme un grand parfum !»

Emmanuel Renaut, Flocons de Sel (Megève), 3 étoiles Michelin



Tiroler Schnapsbrennerei

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

Innstraße 2 • 6122 Fritzens, Austria

[www.rochelt.com](http://www.rochelt.com) • [mail@rochelt.com](mailto:mail@rochelt.com)

Contact en France:

Katrin Thauer, Agent Commercial Exclusif

Mobile 06 37 81 37 47 • [katrin.thauer@rochelt.com](mailto:katrin.thauer@rochelt.com)