



Der Inntaler

Coing - Poire Williams - Framboise des bois



Nos Valeurs

Des fruits à pleine maturité issus des meilleurs terroirs

Car nos eaux-de-vie sont élaborées exclusivement à partir de purs fruits.

Nos arboriculteurs sont de véritables partenaires de long terme

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

Le secret de la pureté exceptionnelle de nos eaux-de-vie.

Nos moûts fermentent naturellement, sans aucun ajout

Sans aucun adjuvant de fermentation ni aucun produit chimique.

Une distillation lente et délicate selon la tradition tyrolienne de double distillation

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

Pour développer cette harmonie parfaite entre le fruit et l'alcool qui les caractérisent.

Puissance et douceur en parfaite harmonie

Longuement vieillie, nos eaux-de vie sont d'une grande douceur malgré leur degré d'alcool élevé.

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

Cela se perçoit dès la première gorgée !

Der Inntaler

Coing - Poire Williams - Framboise des bois

„Der Inntaler“ est une composition unique de coings savoureux, de poires Williams parfumées et de délicieuses framboises des bois. Nommé d'après la région d'origine de notre distillerie, l'Inntal, cet assemblage subtil de trois fruits offre une eau-de-vie harmonieuse et délicatement fruitée.

Nos poires Williams et nos coings sont cultivés, récoltés et macérés dans des conditions idéales par nos arboriculteurs partenaires de confiance dans l'est de l'Autriche. Les framboises des bois poussent dans les forêts des Carpates, en Roumanie. Elles sont cueillies à maturité optimale, triées et nettoyées à la main, et nous parviennent parfaitement fraîches. Contrairement aux pratiques répandues ailleurs, leur transformation se déroule toujours sans le moindre additif de type ferment, alcool, sucre ou arôme.

À l'issue de la fermentation 100 % naturelle et d'une double distillation des trois moûts de fruits, nous assemblons les trois précieux cœurs de chauffe avec le plus grand soin pour créer „Der Inntaler“. Les proportions précises de l'assemblage sont un secret de famille jalousement gardé.

Conformément aux traditions ancestrales du Tyrol, cette eau-de-vie est vieillie pendant un minimum de huit ans avant sa mise en bouteille. Pendant le vieillissement, l'alcool perd de sa force et de sa puissance et les arômes de fruit complexes se fondent et se transforment en un breuvage unique, avec des notes de poire, de coing et de framboise des bois.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !
Vous trouverez plus d'informations sur www.rochelt.com