



## Cassis

Schwarze Ribisel



## 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 !

## Cassis

Schwarze Ribisel

De la famille des Grossulariaceae, le cassis donne des baies noires aigres-douces très aromatiques, qui parviennent à maturité début juillet. Très riche en Vitamine C et réputé pour ses nombreuses vertus pour la santé, le cassis est également connu pour stimuler le système cardiovasculaire.

Les amateurs d'eau-de-vie privilégient pour ce distillat des plus exigeants, des baies parfaitement mûres. Nous avons sélectionné trois variétés de cassis du Tyrol, que nous avons acclimatées sous le soleil de Styrie, où elles poussent et mûrissent dans des conditions climatiques idéales. Le résultat est remarquable : pour chaque litre de cette noble eau-de-vie, nous récoltons jusqu'à 30 kg de baies parfaitement mûres et intensément parfumées.

Triés à la main aussitôt après la cueillette, toujours selon des critères stricts, les fruits sont mis à fermenter quelques heures plus tard. Le moût fermenté naturellement, sans additif, fait l'objet d'une double distillation selon la méthode traditionnelle tyrolienne. Puis le précieux cœur de chauffe va vieillir pendant minimum six ans pour atteindre sa plénitude.

Ainsi, la jeune eau-de-vie évolue lentement en un noble breuvage, mariant avec bonheur une grande complexité et des notes fruitées et délicates.

Elle est 100 % naturelle et toujours non filtrée.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !  
Vous trouverez plus d'informations sur [www.rochelt.com](http://www.rochelt.com)