



Cerise noire de Bâle

Basler Kirsche

EXCEPTIONNEL :
Dénoyautés avant
fermentation !



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 !

Cerise noire de Bâle

Basler Kirsche

Cette cerise très prisée appartient à la catégorie des
cerises douces originaires des bords de la mer Noire.
Rapportées dans un premier temps en Italie par les
Romains, elles furent ensuite introduites dans
toute l'Europe.

Nos variétés de cerises « Basler Langstieler »
et « Dolleseppler » proviennent de la région de
Bâle. Elles sont en forme de cœur et, à pleine
maturité, sont brun foncé rouge, juteuses, sucrées
et très aromatiques. Nous adoptons une méthode
spécifique pour cette variété : afin de révéler tous
les arômes délicats de fruit, nous dénoyautons les
cerises avant la phase de fermentation. Nous évitons
ainsi le phénomène assez fréquent et indésirable de
concurrence gustative entre le noyau et le fruit.

Après une fermentation 100 % naturelle sans aucun
additif, le moût de cerises est distillé à deux reprises
très délicatement dans un alambic en cuivre. Le
cœur de chauffe obtenu vieillit ensuite pendant dix
ans pour atteindre sa maturité. Au fil du temps la
force et la puissance de l'alcool diminuent, l'eau
de vie devient plus douce et plus moelleuse. Notre
cerise noire de Bâle séduit par ses arômes intenses,
francs et légèrement épicés.

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