



Framboise des bois

Waldhimbeere

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 !

Framboise des bois

Waldhimbeere

Cette framboise serait originaire du mont Ida en Turquie. Au moment de la cueillette, les fruits sont rouges et juteux, intensément parfumés et goûteux.

Nos framboises sauvages proviennent des forêts des Carpates. Elles sont cueillies à la main à pleine maturité, exclusivement pour notre distillerie. Afin de préserver pleinement les arômes de fruit, nous n'utilisons que des baies fraîches. Car une fois congelées, chauffées ou écrasées, ces baies délicates sont inutilisables pour produire une eau-de-vie d'exception.

Après la fermentation, nous distillons le moût de framboise entièrement naturel et sans aucun additif à deux reprises avec le plus grand soin, d'après la tradition tyrolienne. Ensuite, le cœur de chauffe vieillit pendant minimum cinq ans pour atteindre sa pleine maturité.

Il faut jusqu'à 60 kg de framboises pour un litre de cette eau-de-vie d'exception ! En effet, comme toutes nos eaux-de-vie, elle est 100 % pur fruit et 100% naturelle. Contrairement aux pratiques répandues ailleurs, nous n'ajoutons jamais d'alcool pour augmenter le rendement.

Nous sommes particulièrement fiers du résultat : des framboises des bois sublimes !

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



VARIÉTÉ RARE
60 kg de baies
sauvages par litre!

