



Poire Williams

Williamsbirne



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 !

Poire Williams

Williamsbirne

Issue de semis chanceux découverts à la fin du 18^e siècle en Angleterre par M. Williams, cette poire particulière a connu un succès fulgurant en Europe et aux États-Unis. Vert clair à jaune citron à maturité, souvent rougie du côté exposé au soleil, la poire Williams se caractérise par sa chair tendre, juteuse et goûteuse.

Notre poire Williams est cultivée dans des conditions climatiques idéales sous le soleil de la Styrie occidentale. Chaque poire reste sur l'arbre jusqu'à maturité complète ! C'est la condition sine qua non pour que les fruits puissent développer pleinement leurs arômes doux et épicés, qui donnent plus tard cette subtilité fruitée unique à notre eau-de-vie. Pour nous en assurer, nous cueillons les poires en plusieurs passages, jusqu'à 15 fois par verger !

Triées une nouvelle fois manuellement, les poires fraîches sont mises à macérer sur place le jour même de la récolte. La fermentation commence quelques heures plus tard sans aucun additif. Le moût de poire 100 % naturel est ensuite transporté vers notre distillerie.

Après une fermentation complète et une double distillation extrêmement soignée, nous laissons le cœur de chauffe vieillir pendant minimum six ans en bonbonne de verre ouverte. L'eau-de-vie arrivée à maturité déborde d'arômes juteux et fruités de poires Williams bien mûres, et se révèle à la fois puissante et charnue, moelleuse et douce.

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