



Pomme Gravenstein

Gravensteiner Apfel



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 !

Pomme Gravenstein

Gravensteiner Apfel

Variété de pomme ancienne connue depuis le milieu du 17^e siècle, elle aurait été créée dans les jardins du château de Gravenstein à Schleswig (Allemagne). La Gravenstein est réputée comme pomme de coupe d'excellente qualité, noble et très parfumée. Malheureusement, elle n'est plus que rarement cultivée de nos jours en raison de son faible rendement et de la difficulté de la conserver.

Le sud-ouest de la Styrie offre les conditions climatiques idéales pour notre Gravenstein. L'alternance de journées d'été chaudes et de nuits plus fraîches développe pleinement les délicats arômes du fruit.

Chaque pomme reste sur l'arbre jusqu'à maturité complète. Pour nous en assurer, nous récoltons le verger à la main en plusieurs passages en appliquant des critères stricts. Avant la macération, la cueillette du jour est triée une nouvelle fois, et seules les pommes les plus belles sont utilisées.

La fermentation 100 % naturelle et sans additif commence en quelques heures seulement à transformer le fructose en alcool. C'est alors que le produit peut être transporté en toute sécurité vers notre distillerie.

Après une double distillation extrêmement soignée, nous laissons le cœur de chauffe vieillir pendant minimum neuf ans pour qu'il atteigne sa pleine maturité. Nous obtenons ainsi une eau-de-vie puissante, superbement épanouie, qui regorge d'arômes de pomme délicats, tendres et fruités.

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