



DER INNTALER

QUITTE - WILLIAMSBIERNE - WALDHIMBEERE



UNSERE PRINZIPIEN

Nur vollreife Früchte aus der besten Gegend.

Unsere Brände werden ausschließlich aus der reinen Frucht gewonnen.

Wir stimmen vom Anbau bis zur Ernte alles mit unseren Obstbauern ab.

Wir kennen nicht nur den Ursprung jeder Frucht, sondern auch die Menschen, die dahinter stehen.

Bei der Verarbeitung der Früchte achten wir auf absolute Sauberkeit.

Wir garantieren, dass nur reifes und sauberes Obst von uns verarbeitet wird.

Die Vergärung des Obstes geschieht auf natürliche Weise.

Nur so bleiben die feinen Fruchtaromen in ihrer Natürlichkeit voll erhalten.

Wir verwandeln die vergorene Maische so schonend wie möglich zu Schnaps.

Dabei brennen wir wie in Tirol seit jeher üblich doppelt.

Ein Rochelt reift über Jahre und wird niemals filtriert.

Alkohol und Fruchtaromen wachsen so zu einer harmonischen Einheit zusammen.

Kraft und Geschmeidigkeit sind bei uns kein Gegensatz.

Dank seines Alters ist unser Schnaps trotz der hohen Alkoholgrade angenehm zu trinken.

Unsere Destillate sind 100% natürlich und voller Frucht!

Das spürt man schon beim ersten Schluck.

DER INNTALER

QUITTE - WILLIAMSBIERNE - WALDHIMBEERE

„Der Inntaler“ ist die anregende Komposition aus honigsüßen Quitten, fruchtigen Williamsbirnen und edlen Waldhimbeeren. Benannt nach der Heimatregion unserer Schnapsbrennerei – dem Inntal – bildet diese erlesene Dreier-Kombination eine harmonische und feinfruchtige Schnapsspezialität.

Die Erntegebiete unserer Williamsbirnen und Quitten liegen im Osten Österreichs, wo wir sie mit Obstbauern unseres Vertrauens unter idealen Bedingungen kultivieren. Die Waldhimbeeren hingegen stammen aus den Wäldern der rumänischen Karpaten, wo sie wild wachsen und bei optimaler Reife für uns von Hand gepflückt werden.

Nach der Ernte werden die Früchte vorerst getrennt voneinander vergoren und gebrannt. Erst dann vereinen wir die drei Herzstücke zur Cuvée. Das genaue Verhältnis der einzelnen Sortenanteile ist dabei ein wohlgehütetes Familiengeheimnis.

Vor seiner Abfüllung lagert „Der Inntaler“ noch rund zehn Jahre in unserer Brennerei. Denn erst dadurch wird das Resultat perfekt: ein unverwechselbarer und vielschichtiger Edelbrand – fruchtig birnig, komplex quittig mit einem Hauch Waldhimbeere.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!
Mehr Informationen finden Sie auf www.rochelt.com.