

GRAVENSTEINER APFEL



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.

GRAVENSTEINER APFEL

Der Gravensteiner gilt als saftiger, edler und hocharomatischer Tafelapfel höchster Qualität. Aufgrund seiner geringen Ernteerträge und eingeschränkten Lagerfähigkeit wird er heute aber leider nur noch selten kultiviert.

In den südwestlichen Regionen der Steiermark findet dieser Apfel die für ihn besten klimatischen Voraussetzungen. Der Wechsel zwischen warmen Sommertagen und etwas kühleren Nächten ist für die Ausformung der zarten Fruchtaromen ideal.

Jeder Apfel bleibt bei uns bis zur Vollreife am Baum. Um dies zu garantieren, durchpflücken wir den Obstgarten nach strengen Kriterien in mehreren Durchgängen vorsichtig per Hand. Die Verarbeitung zu Maische erfolgt frisch an jedem Erntetag vor Ort.

Die natürlich einsetzende Gärung beginnt innerhalb weniger Stunden, den natürlichen Zucker der Äpfel in aromatischen Alkohol zu verwandeln. Erst dann erfolgt der sichere Transport in unsere Brennerei nach Tirol.

Nach dem Brennen und einer mindestens zehnjährigen Reifezeit zeigt sich dieser Apfel von seiner besten Seite: ein wunderschön gereifter, kraftvoller Schnaps voller feinfruchtiger, zarter Apfelaromen.

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