

## QUITTE



## 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.

## QUITTE

Bei einer Reihe von Völkern und Kulturen als Symbol der Liebe und Fruchtbarkeit hochgeachtet, wurde die Quitte bereits vor dem trojanischen Krieg im griechischen Raum kultiviert.

Abgeleitet vom lateinischen Wort cydonia – Apfel aus Kydon/Kreta – ist sie seit jeher für ihre anregende Wirkung bekannt.

Das Fruchtfleisch ist für den rohen Genuss gewöhnlich zu hart und säuerlich. In verarbeiteter Form aber, etwa als Gelee, Kompott oder eben als Schnaps, wird sie zu einer ganz besonderen Delikatesse.

Unsere Quitten haben ihre Heimat in Oberösterreich, die erlesene Sorte Ronda ist birnenförmig, filzig behaart und zum Zeitpunkt der Vollreife goldgelb. Wir pflücken sie oft erst Ende Oktober vom Baum, denn gerade der Wechsel zwischen warmen, sonnigen Herbsttagen und schon kühleren Nächten lässt diese edlen Früchte besonders schön ausreifen. Bei der Ernte zeichnen sich unsere Quitten durch ihr intensives, fruchtig-exotisches Aroma aus.

Die natürlich vergorene Maische destillieren wir mit großer Sorgfalt zweifach im Kupferkessel unserer Brennerei. Der begehrte Quittenschnaps lagert danach zehn Jahre im offenen Glasballon, wo er sich in höchster Qualität entfaltet. Das Ergebnis: ein wunderbar balancierter Obstbrand mit einer einzigartigen Aromenvielfalt.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!  
Mehr Informationen finden Sie auf [www.rochelt.com](http://www.rochelt.com).