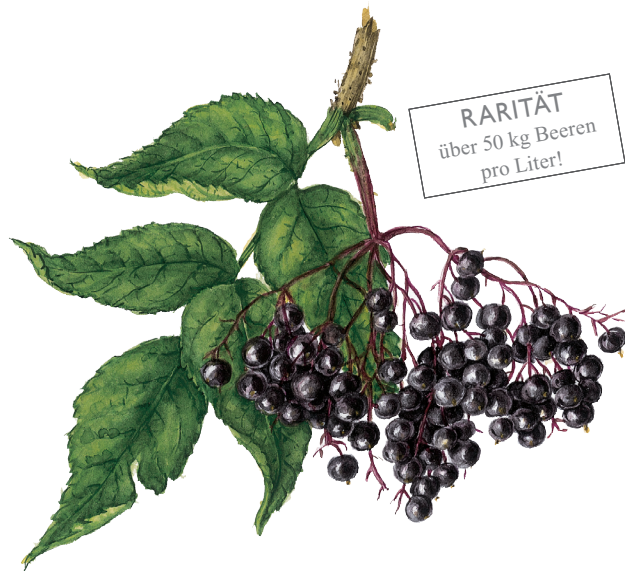


## SCHWARZER HOLUNDER



## 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.

## SCHWARZER HOLUNDER

Unser Schwarzer Holunder wird aus den schwarz glänzenden Beeren des gleichnamigen Busches gewonnen. In Tirol gelten diese als gesundheitsfördernde Kostbarkeit und werden in gebrannter Form als genussvolles „Gesundheitsschnapsel“ hochgeschätzt.

Wir ernten unseren Holunder in Niederösterreich, wo er unter idealen klimatischen Bedingungen und ohne jeden Einsatz von Spritzmitteln gedeiht. Die ausgereiften Beeren werden noch direkt beim Obstbauern zu Maische verarbeitet, bevor wir die kostbare Frucht in unsere Brennerei nach Tirol bringen.

Hier destillieren wir die vergorene Beerenmaische höchst behutsam im Kupferkessel. Die Ausbeute ist durch den geringen Zuckergehalt der Frucht natürlich begrenzt, so benötigen wir für einen Liter dieser Schnapsrarität bis zu 55 kg Beeren.

Gemäß alter Tiroler Tradition lagern wir unseren Schwarzen Holunder vor seiner Abfüllung noch mindestens zehn Jahre im offenen Glasballon. Mit der Zeit wird so aus dem jungen Schnaps ein kostbarer Tropfen mit feinen und vielschichtigen Fruchtaromen – dunkelbeerig, würzig und geschmeidig, mit zarter Note von Bitterschokolade.

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