

## WACHAUER MARILLE



## 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.

## WACHAUER MARILLE

Die Wachau gilt als eine der besten Wein- und Obstanbauregionen Österreichs. Auch unsere Marillen finden an den Ufern der Donau den idealen Boden und das optimale Klima, um zu ihrer Perfektion zu gedeihen.

Unsere Marillenbauern warten darauf, bis die Früchte am Höhepunkt ihrer Reife selbst vom Baum fallen – orange-gelb, mit einer intensiven Rötung und vollsaftig bis zum Kern. Denn nur so besitzen die Marillen die Aromenfülle für einen Qualitätsbrand höchster Güte.

Die handverlesenen Früchte werden an jedem Erntetag nochmals sortiert, gereinigt und direkt vor Ort zu Maische verarbeitet. Die Gärung beginnt innerhalb weniger Stunden, den natürlich vorhandenen Fruchtzucker in feinfruchtigen Alkohol zu verwandeln – und dies ohne jegliche Zusätze. Erst dann erfolgt der sichere Transport in unsere Brennerei nach Tirol.

Hier destillieren wir die Marillenmaische gemäß alter Tradition höchst behutsam im Kupferkessel. Das sogenannte Herzstück füllen wir in offene Glasballons, wo sich der anfangs noch junge Brand mit der Zeit zu einem edlen Tropfen entwickelt – betörend mild, zugleich dicht und stark, mit dem feinfruchtigen Aroma reifer Marillen. Ein Rochelt Klassiker seit 30 Jahren!

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