Rochelt třešňovice Basler Kirsche & Basel Cherry 50%0.7l

» Pálenky » Ovocné



Kód produktu	DE001840

Tato vyhledávaná odrůda sladkých třešní pochází ze švýcarského regionu Basilej. Plody mají srdcovitý tvar, jsou šťavnaté a velmi aromatické.

Při sklizni postupují naši pěstitelé s velkou pečlivostí: vybírají pro nás pouze plně zralé plody bez jakýchkoli kazů. Jedinečností této odrůdy je, že třešně před kvašením zbavujeme pecek, což umožňuje, aby se jejich jemná chuť plně rozvinula. Tím se předchází častému – a nežádoucímu – střetu chutí pecky a samotného plodu. Náš basilejský třešňový destilát po vypálení a následném zrání vyniká jemným, lehce kořenitým a ryze ovocným charakterem.

Rok sklizně: 2018
Doba zrání: 7 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Rochelt třešňovice Basler Kirsche & Basel Cherry 50%0.7l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Cerise Noire de Bâle Eau-de-vie se vyrábí z jemné odrůdy, která je vysoce ceněna v basilejském regionu Švýcarska. Tyto třešně ve tvaru srdce – šťavnaté, sladké a intenzivně aromatické – jsou pečlivě vybírány v nejvyšší zralosti, v souladu se staletou tyrolskou tradicí, kterou udržuje palírna Rochelt. Zpracování tohoto vysoce kvalitního ovoce probíhá podle přísného procesu: 100% přírodní fermentace bez přísad, spouštěná výhradně původními kvasinkami přítomnými na slupkách ovoce, po níž následuje jemná dvojitá destilace. Destilát poté zraje několik let v demižonu, což umožňuje, aby se třešňové aroma koncentrovalo do své podstaty. Tato řemeslná výrobní metoda v kombinaci s výjimečnou kvalitou suroviny dělá z tohoto ročníkového eau-de-vie výjimečný destilát, lahvovaný při 50 °C. Výsledný destilát není filtrován ani nijak upravován. Zrání, které neovlivňují aroma a umožňují víceleté usazování a zaoblení chuti. Vůně je výrazně ovocná, čistá a hluboká. V chuti dominují sladce zralé hrušky s jemným pepřovým dozvukem. Typická lahvová síla 50% alkoholu není samoúčelná – pomáhá zvýraznit aromatický profil a zároveň uchovat destilát přirozeně stabilní. Výrobce Rochelt je známý svou filozofií „nic nepřidávat, nic neubírat“ a každá lahev nese ručně připevněný rok sklizně i stáčení. Historie značky Rochelt je pevně spjata s rakouskou tradicí výroby vysoce kvalitních, řemeslně zpracovaných tyrolských ovocných pálenek (tzv. eaux-de-vie): • Počátky (70. léta 20. století): Příběh se začal psát na počátku 70. let v garáži v Tyrolsku (v obci Absam nedaleko Innsbrucku). Zde začal Günter Rochelt experimentovat s pálením – zpočátku jako amatér, vedený osobní vášní pro tvorbu čistých, nekompromisních ovocných destilátů, které stály v přímém protikladu ke komerční masové produkci. • Řemeslo a filozofie: Značka Rochelt proslula důsledným dodržováním tradičních postupů. Ty zahrnují využití výhradně ručně vybíraného ovoce dozrálého na stromě, přirozenou fermentaci bez přísad či přidaného cukru, dvojitou destilaci a dlouholeté zrání ve sklepích – to vše v typických zelených lahvích, které jsou pro tuto značku charakteristické. • Druhá generace a vedení: V roce 2003 do palírny vstoupil zeť Alexander Rainer. Šest let úzce spolupracoval s Günterem Rocheltem, osvojil si řemeslo do nejmenších detailů a následně převzal vedení rodinného podniku. • Současnost: Palírna i nadále funguje jako rodinný podnik. Alexander Rainer ji vede společně s Günterovou manželkou Danielou a jejich dcerami a dodává prvotřídní ovocné pálenky do špičkových restaurací po celém světě i znalcům, kteří dokážou ocenit jejich kvalitu.

Hlavní parametry

Značka	Brennerei Rochelt
Druh	Třešňovice
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2018
Zrání	7 roků
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Třešně
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát