



Rochelt Hollermandl 0,35 Liter

Obstbrände - Österreich

Eine komplexe und kräftige Schnaps cuvée, fruchtig und geschmeidig.

Jahrgang 2005 - 0,35 Liter - Vol 50%

€ 371,43 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 130,00

Artikel: Rochelt Hollermandl 2005

Land: Österreich

Region: Tirol

Klassifizierung: Edel-Obstbrand

Erzeuger: Brennerei Rochelt GmbH

Jahrgang: 2005

Fruchtsorte: Williamsbirnen und Holunderbeeren

Alkohol: 50%

Aroma: Deutliche Hollernoten in der Nase, dunkel und konzentriert, elegante und rassige Fruchtigkeit.

Geschmack: Robuster Auftritt. Holunder im Vordergrund. Dunkelwürzig, herbe Textur, klar und reintönig. Schöne Balance im Abgang, saftige Birne mit Extraktsüße, dicht, stoffig und anhaltend druckvoll.

Besonderheit: Ein 100% reines und ungefiltertes Destillat.

Verkostungsnotiz: Vene Maier und Hermann Botolen

Ursprünglich ist das Hollermandl ein traditionelles Tiroler Gericht aus gekochten Holunderbeeren und Birnenstücken, oft serviert als Begleitung zu erlesenen Nachspeisen. In Anlehnung an diese regionale Spezialität wurde dieser einzigartigen Schnaps kreiert. Die Rochelt Hollermandl ist eine erlesene Schnaps cuvée aus feinfruchtigen Williamsbirnen und aromastarken schwarzen Holunderbeeren. Angebaut in den sonnigen Regionen der Südsteiermark und Niederösterreich werden die Früchte zum Zeitpunkt optimaler Reife geerntet und eingemaischt. Um das feine Herzstück zu erhalten, wird die natürlich vergorene Maische höchst behutsam zweimal im Kupferkessel destilliert.

Danach reift das noch junge Hollermandl mindestens sieben Jahre in offenen Glasballons bis zur optimalen Trinkreife.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Österreich

Unternehmen: Brennerei Rochelt GmbH

Anschrift: Innstraße 2, A - 6122 Fritzens

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 02.12.2021