

# Brennerei Rochelt GmbH Rochelt Gravensteiner Gravensteiner Apfel



<b>Art.-Nr.:</b>	400757-15
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	50 %
<b>Anbauregion:</b>	Tirol
<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>EAN:</b>	9120013510011

## Preise

**Holzkiste 279,00 €** brutto

Preis pro Liter: 398,57 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Frisch, duftig, rauchig. Würzige, klassische Nase - rauschalig, robust und leicht holzig.
- Kernig-fruchtiger Auftritt am Gaumen, präzise Stilistik. Kompakte und feste Struktur.
- Im Abgang würzig und präsent sowie dezent mostig.

Der Gravensteiner gilt als sehr saftiger, edler und hocharomatischer Tafelapfel ausgezeichneter Qualität. Die südlichen Regionen der Steiermark bieten für diese Sorten die idealen klimatischen Bedingungen. Damit die Äpfel das volle Aroma am Baum entwickeln werden sie in mehreren Durchgängen vorsichtig per Hand gepflückt.

Nach kontrollierter natürlicher Gärung und zweimaliger Destillation reift das gewonnene Herzstück mindestens acht Jahre.

**Die Zeit mildert die Wucht und Schärfe des Alkohols und bringt feifruchtige, zarter Apfelaromen in den Vordergrund.**

