



## Rochelt Hollermandl 0,35 Liter

Obstbrände - Österreich

Jahrgang 2009 - 0,35 Liter - Vol 50%

**Artikel:** Rochelt Hollermandl 2009

**Land:** Österreich

**Region:** Tirol

**Klassifizierung:** Edel-Obstbrand

**Erzeuger:** Brennerei Rochelt GmbH

**Jahrgang** 2009

**Fruchtsorte:** Williamsbirnen und Holunderbeeren

**Alkohol:** 50%

**Aroma:** Klare, frische und fruchtige Holundernase, rauchig und würzig, deutliche Cassisnote. Fein unterlegt von klassischer Williamsbirne.

**Geschmack:** Schöne Harmonie, saftige Birne und würzige Beere, fein ausbalanciert, dicht, kräftig herzhaft.

**Abgang:** Vielschichtig im Abgang, schöne Länge, schöne Würzigkeit. Anhaltend.

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.12.2023