



# Finlays Whisky, Wein & Spirituosen Online Versand Shop

## Katalog

**Hersteller: Roner**

**Stand: 30.04.2024**

Preise inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Versandkosten  
(Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten)

Spirituosen World GmbH Hohenzollernstr. 8880796 München Deutschland

Telefon: +49 (0)89 / 327 0979-145  
Fax: +49 (0)89 / 327 0979-15

Email: [info@finlayswhiskyshop.de](mailto:info@finlayswhiskyshop.de)  
Internet: [www.finlayswhiskyshop.de](http://www.finlayswhiskyshop.de)

Öffnungszeiten:  
Mo.- Fr. 9:00-15:00 Uhr

Umsatzsteuer-ID: DE276060222  
Handelsregister: 242858



Eingebettet inmitten von Obst- und Weingärten im sonnigen Süden Südtirols, genauer im Weindorf Tramin, liegt das Familienunternehmen Roner, das sich ganz der Destillation edler Grappas und Fruchtbrände, sowie der Herstellung feinsten Liköre verschrieben hat. Durch qualitativ hochwertige Grundstoffe, den Einsatz von hochmoderner Technologie und die von Generation zu Generation weitervererbten alten Brennregeln, destilliert Roner Brände von überzeugender Echtheit und Natürlichkeit. Die Herstellung erfolgt nach alter Tradition durch zweimalige Destillation in Brennblasen mit Dampf beheiztem Außenmantel. Dieses Verfahren garantiert die Erhaltung der intensiven, einzigartigen Aromen und des weichen, sortentypischen Charakters der Weintrestern und des Obstes. Die unverwechselbaren Merkmale der südtiroler Rebsorten können sich Dank der Verwendung frischer, hochwertiger Trestern in den Grappas voll entfalten. Die Lagerkapazität liegt bei 1.200.000 kg Trestern und 1.700.000 kg Obst, wovon täglich 25.000 kg Trester und 48.000 kg vergorene Obstmaische destilliert werden können. Als erste Brennerei in Italien hat Roner eine umweltfreundliche, schadstoffarme Dampfkesselanlage eingesetzt, welche die bei der Destillation anfallenden ausgebrannten Trestern in saubere Energie umwandelt. So leistet Roner einen wertvollen Beitrag für den Umweltschutz und den Erhalt der Natur des Landes. Die Obstbrände sind die Spezialität des Hauses: Williamsbirnen, Gravensteiner- und Golden Deliciousäpfel, Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen. Die Früchte werden immer in Steigen oder Großkisten angeliefert. Dadurch kann man die Reife der Früchte genauer feststellen und auch kontrollieren. Die Einmaischung, d.h. Zerkleinerung und Vermahlung der Früchte erfolgt unter Einhaltung äußerster Sauberkeit. Bei den Kirschen werden die Stiele, bei den Aprikosen und Zwetschgen die Steine und bei den Williamsbirnen Kernhaus und Stengel entfernt. Zur Sterilisierung der Maische wird diese pasteurisiert, mit Reinzuchthefer angesetzt und in eigenen Gärbehältern, welche alle mit den nötigen Kontrollgeräten ausgestattet sind, vergoren. Eine saubere Verarbeitung und...



## Roner Privat Marille Marillenbrand 0,5 L

Feinwürziges, samtiges und zartes Aroma, am Gaumen voll und kräftig. Elegant, tief, mit viel Wärme. Im Nachklang fest fruchtig.

**Art.-Nr.:**  
7349504

**Lebensmitt...:** Roner  
**Land:** Italien  
**Region:** Südtirol  
**Abfüller:** Roner  
**Typ:** Obstbrand  
**Alkoholgeh...:** 43,0 % vol  
**Inhalt:** 0,500 Liter

**Gewicht:** 1,300 kg  
**EAN:** 8002345051381

**Preis:**  
**43,95 €**

**Literpreis:**  
87,90 €

**Lieferzeit:**  
2-3 Tage