

U·RO VODKA . Bio

Unsere Grundprinzipien - Reinheit, Naturnähe und biologische Herstellung bilden die Essenz des Vodkas U·ro.

Biologisch angebauter **Ur-Roggen, 100% aus Südtirol** und hochwertiger **biologischer Weizen** aus den Alpen verleihen dem Destillat einen einzigartigen ausgewogenen Charakter. Für höchste Qualität verwenden wir bei der Destillation ausschließlich das Herzstück aus Roggen und Weizen. Die anschließende mehrfache Aktivkohlefiltration sorgt für die perfekte Balance aus Reinheit und Aroma. Nach der Lagerung im Edelstahlfass wird der Vodka mit klarem Bergquellwasser von der Gomp Alm auf 40 % vol. herabgesetzt.



UR-ROGGEN GETREIDE AUS SÜDTIROL

Als vor über 100 Jahren der Eisenbahnbau einen kostengünstigen Getreideimport nach Südtirol ermöglichte, spezialisierten sich die Bauern hierzulande zunehmend auf den Obstbau und das einheimische Korn wurde immer seltener. Seit einigen Jahren werden nun aber wieder vermehrt alte und robuste Getreidesorten, wie der Ur-Roggen in Südtirol angebaut. Sonnige Standorte in teils beachtlichen Höhen sowie nährstoffreiche Böden schaffen ideale Voraussetzungen für Rohstoffe bester Qualität.



IT BIO 013