



RAU

Distilleria



„Es ist die Liebe zur Arbeit und zu den lokalen Rohstoffen, die unsere Produkte das Wesen einer Insel verkörpern lassen.“

Distilleria Rau

Die Bewahrung und Aufwertung alter Traditionen durch den geschickten Einsatz der Früchte ihres Landes. In diesem Geist gründete die Familie Rau vor beinahe einem Jahrhundert die erste handwerkliche Stätte für die Herstellung typisch sardischer Liköre: Es war der Beginn einer großen Geschichte, die bis heute andauert. Die Brennerei ist ein historischer Repräsentant des nordsardischen Gebiets: Hier werden mit einer gekonnten Mischung aus Innovation und Modernität die Liköre und Destillate hergestellt, die seit fast hundert Jahren nach den klassischsten Rezepten der Familie erforscht und entwickelt werden. In den Produktionsstätten der Distilleria Rau wurde der berühmte Mirto di Sardegna RAU geboren, der in verschiedenen Varianten erhältlich ist. Der Myrte-Likör wurde in den 1970er Jahren kommerziell geboren. Die Mode kam vor allem mit dem Boom an der Costa Smeralda auf, der zu einem starken Anstieg der Nachfrage führte. Die Herstellung ist jedoch immer gleich geblieben, unter einer einfachen Vorgabe: Verwendung finden ausschließlich lokale Beeren von Wildpflanzen. Die Myrte ist ein Produkt, das die Essenz einer Insel verkörpert, und RAU steht voll und ganz hinter dieser Idee und dem Wunsch, die Reinheit und Qualität der wilden, unberührten Natur zu repräsentieren und zu verkörpern, voller Düfte und Essenzen. Doch was macht die Erzeugnisse von RAU so einzigartig? Es ist die Verbindung mehrerer Elemente. Zunächst die

Weingut:

Distilleria Rau

Inhaber:

Familie Rau

Gründungsjahr:

1926

Herkunft:

Sardinien

Kellermeister/Önologe:

Rebfläche in Hektar:

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:

Terroir:

Besonderheiten:

Webseite:

Facebook:

Qualität und Authentizität der Rohstoffe, die aus der Natur Sardiens stammen. In der Destillerie entstehen durch raffinierte Produktionsverfahren, die strengen Vorgaben unterliegen, die besten traditionellen Spezialitäten. Das zweite Element ist zweifelsohne die Liebe zur Arbeit, die in diesem Unternehmen geleistet wird. In alles muss das richtige Maß an Liebe gesteckt werden, vor allem in die Arbeit in einem Unternehmen wie RAU, das sich seit 1926 dafür einsetzt, qualitativ hochwertige Erzeugnisse zu liefern, die das Wesen einer Insel verkörpern.