

AROMATISCHES PROFIL

SERIE EXPERT	HERKUNFT	HOLZTYP	
		FEINPORIGE UND MITTELFEINPORIGE HÖLZER	EXTRA-FEINPORIGE HÖLZER
Piano®	Zusammenstellung Zentralfrankreich	•	
Allegro®	Zusammenstellung Zentralfrankreich	•	
Forte®	Zusammenstellung Zentralfrankreich	•	
SERIE TRADITIONNELLE			
MFC	Zusammenstellung Zentralfrankreich	•	
MFE	Zusammenstellung Ostfrankreich	•	
MF	Zusammenstellung Gesamtfrankreich	•	
SERIE CONFIDENTIELLE			
Tronçais	Zentralfrankreich (Allier)	•	
Bertranges	Zentralfrankreich (Nièvre)	•	
Châtillon	Zentralfrankreich (Côte d'Or)	•	
MF36	Zusammenstellung Gesamtfrankreich, 36 Monate Trocknung	•	
SONDERSERIE			
Video®	Zusammenstellung Zentralfrankreich		•
Alto	Zusammenstellung Zentralfrankreich		•
Serie Hexagone	Je nach Eichenauswahl	•	

TOASTUNGSRADE UND SENSORISCHE LEISTUNGEN

- L** Oberflächige Toastung (niedrige Temperatur und kurze Dauer) frische Eichenholznote, leichte Bitterkeit für eine gute Festigkeit.
- ML** Tiefenextraktion Das Faß bleibt länger auf die Toastungsstation. Eine moderate Intensität des Feuers begünstigt eine langsamere Extraktion und geht mehr in die Tiefe. Entwickelt fruchtige und blumige Aromen.
- M+** Die Toastung ist intensiver, die Dauer ist kürzer aber mit einer größeren Intensität des Feuers. Entwickelt folgende Aromen: Dunkelschokolade, Mokka-Kaffee, Röstaromen.
- FORTE** Extraktion bei hoher Temperatur, betont die Holznote. Tiefe Röstaromen.

PROFIL	LEISTUNG UND SENSORISCHER EINFLUSS	EMPFEHLUNGEN / ANWENDUNGEN
Authentisch, verhaltenes Holz, fruchtbetont	Bringt authentische Fruchtaromen. Betont die Frische von Frucht, Mineralität und Spontaneität	Weißer Rebsorte, Ausbau von 10 Monate und weniger
Geschmackliche Fülle und Süße	Harmonisch, moderate Holznote mit dezenten Röstnoten	Rote Rebsorten, Ausbau von 10 Monaten und weniger
Empyreumatische Aromen, getoastetes Brot, Mokka-Kaffee	Eine sehr strukturierte Holznote von Eichtannin, ausdrucksstark und dennoch harmonisch und füllig	Rote Rebsorten, Ausbau von 10 Monate und weniger
Geschmackliche Fülle, Butteraroma, Komplexität, Vanille-Note	Körperreich und rund, Fülle, Butter- und Vanille-Aromen	Rote und weiße Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Unterstützung der Tanninstruktur, Holznote	Aroma von frischem Holz, ausdrucksvoll, eleganter holziger Einfluss	Weißer und rote Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Gute Balance zwischen Eichenholzaromen und Weinstruktur	Edle Tannine, eingebundene Holznote	Weißer und rote Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Rund, körperreich, vollmundig	Entwickelt natürliche butterige und füllige Note. Hauch von Vanille-Noten	Weißer und rote Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Gute Balance, Eleganz und Festigkeit	Bemessene Dichte von Tannine, Eleganz und edle Note	Weißer und rote Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Struktur, robust, kräftig	Stramme, spritzige Holznote. Bringt frische Holznote und edlen Eichtannin zum Ausdruck	Weißer und rote Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Eleganz, Diskretion, Fruchtbetont	Quintessenz der Eichenholztannine	Weißer und rote Rebsorten, Ausbau von 11 bis 18 Monate
Authentizität, dezente Holznote, Struktur, Nachhall, Fruchtbetont	Hebt die Frische der Frucht hervor, bringt die Typizität und den Charakter eines jeden Wein ans Licht	Rote und weiße Rebsorten, Ausbau von 11 Monate und mehr (bis zu 24 Monate)
Reich, tief, cremig und leicht geröstet	Komplexität des Holzaromas, tiefe Struktur. Fügt Struktur hinzu, ohne die Frucht zu überdecken	Rote Rebsorten, Ausbau von 11 Monate und mehr (bis zu 24 Monaten)
Je nach Auswahl von Eichen	Je nach Herkunft des Holzes	Je nach Herkunft des Holzes