

SERIE EXPERT

Die Serie Expert ist eine spezielle Holzreifungsmethode und eine spezielle für diese Fässer entwickelte Toastung, um eine moderate Holznote und eine schnelle Integration der Weine zu gewährleisten. Das Ziel? Kurzer Weinausbau zwischen 6 und 10 Monaten. Wir führen unsere eigene Selektion der Hölzer (nur französische Eiche) für die Fässer dieser Serie durch.

Piano®, **Allegro**® und **Forte**® wurden 2004 eingeführt und haben sich in den französischen und internationalen Weinbauregionen bewährt!

FAZIT

- > **Verhaltene Holznote**
- > **Neutralisierung der Höhepunkt der Abgabe der Holznote in der erste Ausbauphase**
- > **Kurzer Weinausbau (6-10 Monate)**

HERKUNFT DES HOLZES :








VERFÜGBARE PRODUKTE

114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 und 600 L

PIANO®






Piano®, ein Faß, das vor allem für weiße Trauben entwickelt wurde, um die **Frucht hervorzuheben, Frische und Mineralität zu bringen und gleichzeitig das Terroir und die Typizität der Rebsorte zu erhalten.**

Einer unserer Bestseller!

-  Weiße Rebsorte
-  Unterstreicht die Frucht, Frische, Terroir, Typizität des Terroirs
-  Toastung ML
-  Ausbau für 10 Monate und weniger
-  Verfügbare Produkte 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 und 600 L






ALLEGRO®

Allegro®, empfohlen für rote Rebsorten, bringt mehr Tiefe und einige Toastaromen sowie mehr Süße-Intensität für geschmeidigere Weine.

-  Rote Rebsorte
-  Dezentere Toastaroma, Süße-Intensität, Rund
-  Toastung M+
-  Ausbau für 10 Monate und weniger
-  Verfügbare Produkte: 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 und 600 L

FORTE®

Forte® bringt eine ausdrucksstarke holzige Note sowie Kaffee- und Röstaromen hervor. Ein Faß für alle, die außergewöhnliche Weine erschaffen wollen. Empfohlen für rote Rebsorten, für den Ausbau von 10 Monate oder weniger.

-  Rote Rebsorten
-  Hohe Aufnahme an Holznote
-  Toastung bei hoher Temperatur
-  Ausbau für 10 Monate und weniger
-  Verfügbare Produkte: 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 und 600 L