




## ÖENOSTAVE®


### Grains Nobles

Matrix	Süße oder likörartige Weißweine
Ziel	Komplexe Noten von weißen oder exotischen Früchten. Volumen, leckerer Geschmack.
Dicke der Staves	7mm
Volumen des ausgebauten Weins	25 bis 30 hl
Zeitpunkt des Kontakts	Nach der AG*
Kontaktdauer	4 bis 6 Monate
 O <sub>2</sub> -INDEX	2
Sensorische Beschreibung	Exotische Früchte, Gewürze (Zimt). Runder, leckerer Geschmack.
Verpackung	Packung mit 100 Staves



## ÖENOSTAVE®


### Altitude

Matrix	Konzentrierte Rotweine
Ziel	Aromatische Frische, (fruchtige und blumige Noten). Wenig Holzaromen. Ausgewogene Struktur und nachhaltiger Gaumen.
Dicke der Staves	18mm
Volumen des ausgebauten Weins	25 bis 30 hl
Zeitpunkt des Kontakts	Nach der AG*
Kontaktdauer	6 bis 10 Monate
 O <sub>2</sub> -INDEX	2
Sensorische Beschreibung	FrISCHE Früchte, Blumen, Orangenschalen, Pfeffer. Struktur und Nachhaltigkeit.
Verpackung	Packung mit 40 Staves



## ÖENOSTAVE®

### Élégance

Matrix	Konzentrierte Rotweine
Ziel	Reife (schwarze) Früchte, Gewürze, integriertes Holz. Volumen und Kraft.
Dicke der Staves	18mm
Volumen des ausgebauten Weins	18 bis 22 hl
Zeitpunkt des Kontakts	Nach der AG* oder kurz nach der AMG**
Kontaktdauer	6 bis 10 Monate
 O <sub>2</sub> -INDEX	3
Sensorische Beschreibung	Schwarze Früchte und Gewürze. Volumen und Nachhaltigkeit.
Verpackung	Packung mit 40 Staves