

### Toast

### Aroma

### Gaumen

### geeignet für

#### **Chateau**

Diese klassische und elegante Bordeaux-Note wird kurzzeitig über einem intensiven Feuer gewonnen.

Komplexe Holz- und Toastaromatik, die sich hervorragend mit der Frucht verbindet: Mokka, Espresso, Karamell, Zedernholz.

Beträchtliche Hervorhebung der Frucht, mit einer leichten Textur von veredelten, eleganten Tanninen.

- Rote Reben mit verlängerter Reifung und viel Struktur
- Empfohlene Lagerung/Reifung: mind. 18 Monate
- Klassische Cuvées: Cabernet Sauvignon

#### **Traditional**

Dieser reichhaltige, ausgewogene Toast wird über einem mäßigen Feuer, anfänglich stark, dann nachlassend, gewonnen.

Dieser vielseitige Toast weist klassische, reichhaltige Eichenholz- und Röstaromen auf: Vanille, Gewürze, brauner Zucker.

Ausgewogenheit zwischen Frucht und Röstaromen, strukturreich und mit einem feinen Abgang.

- moderat gereifte, ausgewogene Note
- Empfohlene Lagerung/Reifung: 10 – 18 Monate
- Klassische Cuvées: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah

#### **Burgund**

Ein durchdringender Toast bei mäßiger Hitze über einen längeren Zeitraum; er erhält ein feines Raucharoma durch eine kurze und erhöhte Hitzezufuhr gegen Ende des Toasting.

Großartige und elegante Eichenholzaromen, die sehr gut mit der delikaten Frucht harmonisieren: Röstaromen, Karamell, Süße Gewürze, Rauchanteile.

Klare, frische Frucht mit verfeinerter Struktur, vornehmes, abgerundetes Mundgefühl und wohlschmeckende Komplexität.

- fruchtbetont, kühleres Klima, Rote und Weiße Burgunder
- Empfohlenes Lagerung / Reifung: 9 – 15 Monate
- Klassische Cuvées: Chardonnay, Pinot Noir, Syrah aus kühlerem Klima und jüngere Bordeaux-Verschnitte

#### **Traditional Premium**

Dieses elegante und großartige Toast wird bei mäßiger Hitze und gleichbleibender Temperatur gewonnen.

Fruchtbetont, mit leichten Eichenholz- und großartigen Röstaromen. Lässt delikate Frucht und blumige Noten durchscheinen: Toast, Vanille, Süße Gewürze, Mineralien.

Reife, leichte Frucht mit feiner Struktur und Röstaromen im Abgang. Bringt Volumen im Mund und eine leichte Süße im Gaumen.

- Feine Charakteristik des Terroir
- Empfohlene Lagerung/Reifung: 9 – 15 Monate
- Klassische Cuvées: Pinot Noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel

#### **Amber**

Dieser markante sehr kurze Toast wird mittels starker Hitze aufgebracht, um am Ende die Extraktion zu maximieren und den Geschmack zu verstärken.

Starker aromatischer Ausdruck mit einer frischen Frucht, Süße und Vanillenoten.

Intensive Frucht, beständige Struktur und ausgewogene Süße im mittleren Gaumen.

- Reife Rotweine mit moderatem Alter
- Empfohlene Lagerung/Reifung: 24 - 36 Monate
- Klassische Cuvées: Sangiovese, Chenin Blanc

#### **Opaline**

Dieser auf Frucht ausgerichtete Toast wird kurz über einem milden Feuer gewonnen. Das schwächt die Holznote leicht ab, behält aber die Charakteristika von Eichenholz bei.

Dezente, leichte Eiche, milde Gewürze und Muskat.

FrISCHE Säure und Zitrusnote, im Abgang Struktur betonend.

- Weiße mit Zitrus- und Mineraliennote, Leichte Hervorhebung des Terroir
- Empfohlenes Alter: 9 – 12 Monate
- Klassische Cuvées: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Chenin Blanc



