

Einsatz und Wirkung

Fassform

Qualität

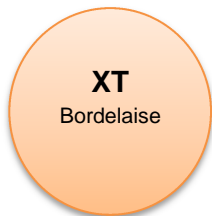
1. Toastung (Form)

Toastung (Brand)

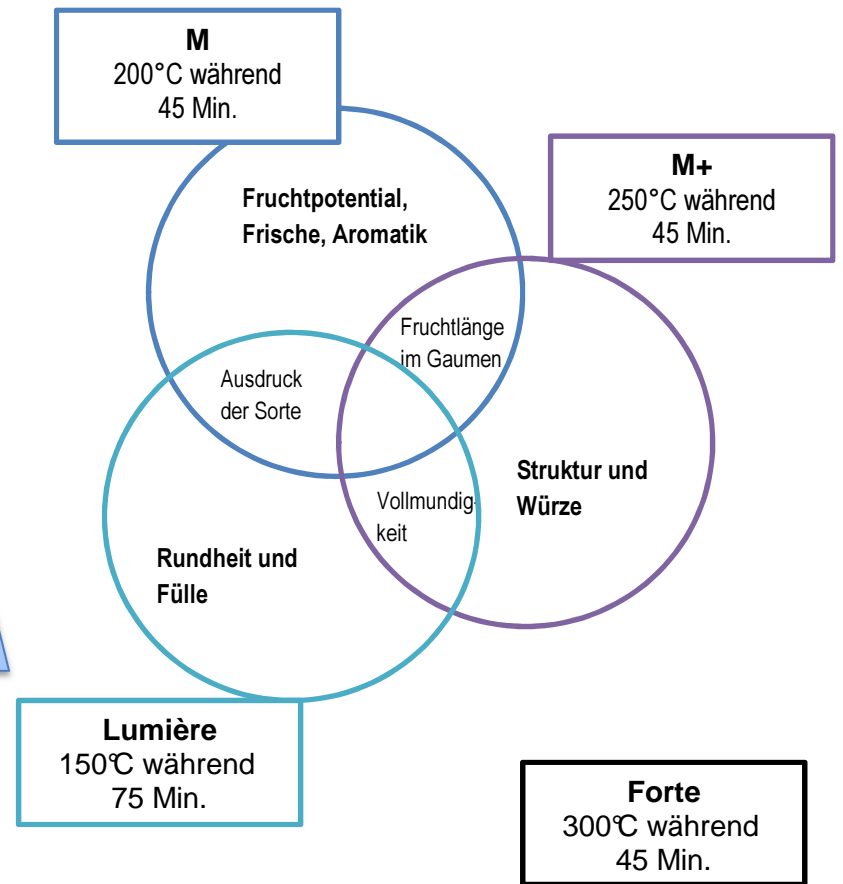
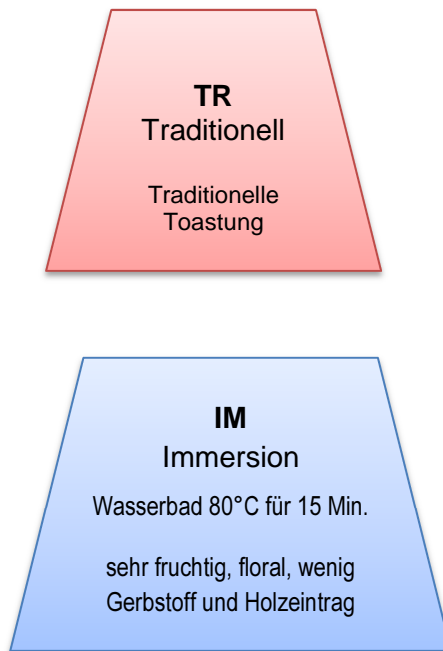


Aromatic = AR
 Feine Struktur
 Weinausbau:
 6 bis 12 Monate

Classic = CL
 Sehr feine Struktur
 Weinausbau:
 12 bis 16 Monate



Premium = PR
 Extra feine Struktur
 Weinausbau:
 14 bis 36 Monate



Beispiel: - BT (Burgunderform) – PR (Premium) – IM (Immersion) – M+