



# TOASTUNGEN

TONNELLERIE  
**Vernou**

Collection Vin



Die Tonnellerie Vernou röstet alle Fassböden in der Stufe M und arbeitet mit 4 Toastungsarten und 4 Toastungsstufen :

## STANDARD

Ein gradliniger Prozess.  
Diese Toastungsart ist im Allgemeinen für alle Rebsorten geeignet.  
Sie wird besonders für delikate weiße Rebsorten wie Semillon, Sauvignon blanc, Rolle, Vermentino und Malvoisie empfohlen.  
Die Standardtoastung in Verbindung mit den Toastungsstufen M und M+ bringt den roten Rebsorten viel Aroma, Süße und Fülle.

## TYP « R »

Eine intensive Röstung.  
Diese speziell für Malbec geeignete Toastungsart, passt auch sehr gut zu den Cabernet-Rebsorten und einigen Fällen auch zum Merlot. Im Vergleich zur Standardtoastung bringt diese intensive Röstung Kraft, Fülle und langanhaltende Aromen am Gaumen.

## TYP « S »

Eine langsame und tiefdringende Toastung  
Sie wird für weiße Rebsorten wie Chardonnay empfohlen. Sie bringt Volumen und Körper, bewahrt Frische und Spannung am Gaumen.  
Roten Rebsorten (Pinot Noir, Nebbiolo, Syrah und eventuell Merlot) bringt diese Toastungsart mehr Fülle am mittleren Gaumen, Volumen und langanhaltende Aromen.

## SPEZIAL « FFF »

Diese Toastungsart wurde speziell für hochwertige Spätburgunderweine entwickelt. Sie bringt eine intensive Verbesserung der Struktur gepaart mit einer ausgewogenen Röstaromatik.

## TOASTUNGSSTUFEN

Leicht (L), Mittel (M), Mittel Plus (M+),  
Kräftig (F).

## WB (Water Bent)

Wir benutzen ebenfalls einen besonderen Tannin-Hydrolisierungsprozess, Water Bent genannt, der die Aggressivität der Gerbstoffe abschwächt. Wir empfehlen diesen Prozess vor allem für weiße Rebsorten wie Sauvignon oder für rote Rebsorten, die im Primeurstil ausgebaut werden sollen.