



VARIANTE	PROZESS	REBSORTEN-EMPFEHLUNG	CHARAKTERISTIK
Standard	geradlinige Toastung	für alle Rebsorten	weiß: Aroma und Struktur rot: Aroma, Süße und Fülle
S (Slow)	langsam und tiefdringende Toastung	weiße Rebsorten (z.B. Chardonnay) rote Rebsorten (z.B. Spätburgunder, Merlot)	weiß: Volumen und Körper, bewahrt Frische und Spannung am Gaumen rot: Fülle am Gaumen, Volumen, langanhaltende Aromen
FFF	speziell von Vernou entwickelte Toastung	für hochwertige Spätburgunder	intensive Verbesserung der Struktur, ausgewogene Röstaromatik
R (Red)	intensive Röstung	rote Rebsorten (z.B. Cabernet-Sorten, Merlot, Malbec)	Kraft, Fülle und langanhaltende Aromen