AMBROSIA
PERFECTION

AMBROSIA
FLAVOUR BOOST BARREL

TOASTING	Röstung durch Konvektion. 3 Standardstufen: Sweet, Complex & Intense. Personalisierte Biegungen auf Wunsch. Ausgedehnte Röstungszeiten 100% wiederholbar. Röstungspenetration bis 15 mm	
	Amerikanische Eiche: Röstungszeit > 240 Minuten	Französische Eiche: Röstungszeit > 180 Minuten
HOLZ	• Extra feine Körnung von höchster Qualität (Französische Eiche) • Feine Körnung von höchster Qualität (Amerikanische Eiche) • 100% auserlesen mit Herkunftszertifikat • Bis zu 36 Monate luftgetrocknet • Amerikanische Eiche (Quercus Alba): Missouri & Pennsylvannia – USA • Französische Eiche (Quercus Sesillis) : Allier, Troncaise, Vosges, Zentrum, Nevers - Frankreich, nach Standard PEFC zertifiziert	

INHALT & ABMESSUNGEN	225 l Barrique Bordeaux		300 l Barrique Cognac		500 l Barrique	
	Amerikanische Eiche	Französische Eiche	Amerikanische Eiche	Französische Eiche*	Amerikanische Eiche	Französische Eiche
DAUBENLÄNGE	910 mm	945 mm	970 mm	970 mm	1.080 mm	
HÖHE	890 mm	920 mm	945 mm	945 mm	1055 mm	
KOPF AUßEN	565 mm	550 mm	627 mm	627 mm	750 mm	
KOPF INNEN	530 mm	520 mm	590 mm	590 mm	715 mm	
BAUCH	700 mm	690 mm	770 mm	770 mm	930 mm	
DAUBEN	30 Stk. (+-2)	29 Stk. (+-2)	34 Stk. (+-2)	34 Stk. (+-2)	37 Stk. (+-2)	
	Stärke: 27 - 28 mm - Beidseitig gehobelt					
RINGE	6	8	8	8	8	8
	Verzinkter Stahl - Hergestellt in Deutschland					
DECKEL	Stärke: 27 - 28 mm - Auf Wunsch geröstet					
ZAPFLOCH	50 mm - Geröstet					
STOPFEN	Weißes Silikon - Hergestellt in Spanien					
EINHEITSGEWICHT	49 kg	46 kg	62 kg	55 kg	90 kg	80 kg

* 300 l und 500 l Barriquefässer sind in gemischter Auswahl fein und extrafein gekörnt erhältlich (Französische Eiche)

AMBROSIA

PERFECTION

FLAVOUR BOOST BARREL

- Hochwertiges, lange getoastetes Fass für Spitzenweine; sanfte und geschmeidige Tannine, aromatisch intensiv und sehr komplex, säurehaltig mit einem langanhaltendem Abgang. Inspiriert von der Haute-Cuisine.
- Ausgewählte Hölzer mit extra feiner Körnung und hoher Qualität.
- Auf natürliche Weise bis zu 36 Monate lang luftgetrocknet.
- Konvektions-Toasting Verfahren - das einzige seiner Art - patentiert von Toneleria Nacional. Umfassend, berechenbar, wiederholbar und anpassbar; 3-mal tiefer als traditionelles Toasting.

Sweet Boost. Leichtes Toasting. Erkennbar an gesteigerter Süße und Fruchtigkeit, mit laktischen Noten von Vanille, weißer Schokolade und Karamell. Die Weine bleiben im Mund bestehen; Tannine sind sanft, süß und geschmeidig.

Complex Boost. Mittleres Toasting. Hinterlässt einen komplexen Eindruck von Mokka und Noten von Karamell, Toffee, Schokolade und Vanille. Auf dem Gaumen weisen die Weine hervorragendes Volumen und ausgezeichnete Struktur auf, sind leicht ölig und bieten einen langanhaltenden, umfassenden Abgang.

Intense Boost. Starkes Toasting. Unverkennbar durch gesteigerte Schärfe, Noten von Kaffee, dunkler Schokolade, geröstetem Brot, Rauch und Speck. Erweckt auf dem Gaumen unvergleichliche aromatische Komplexität; der Auftakt ist süß, sanft, intensiv und beständig, mit einem langanhaltenden Abgang, der sanften Toasting-Geschmack hervorbringt.