



AMBROSIA
PERFECTION

BARRELSTAVE FLAVOUR BOOST

| | |
|----------------------|---|
| HOLZ | <ul style="list-style-type: none">• 100 % Auserlesen• Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat• Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert |
| TROCKNUNG | 100% natürlich, an freier Luft 24-30 monate |
| TOASTING | Röstung durch Konvektion. 100 % wiederholbar. Personalisierte Biegungen auf Wunsch. Ambrosia Flavour Boost: 3 Standardstufen: Sweet, Complex & Intense. Ausgedehnte Röstungszeiten länger als 240 Minuten |
| DAUBEN | Länge: 71 cm Breite: 7cm Stärke: 1,4 cm Auch erhältlich als Polyethylengeflecht |
| KONTAKTFLÄCHE | 50% (8,5 Stk.) Die Kontaktfläche bleibt in einem Verhältnis von 109,22 l /m ² (100% von einer 225 l Barrique = 2,06 m ²) Andere Abmessungen und Kontaktflächen auf Wunsch. |
| ANWENDUNG | Nahrungsschlauch aus Polyethylen mit rostfreien Schrauben befestigt |
| VERARBEITUNG | Durch oberen Kopf |
| NUTZUNG | 2-3 |
| VERPACKUNG | Widerstandsfähige Metallic-Vakuumsverpackung |



AMBROSIA
PERFECTION



BARRELSTAVE FLAVOUR BOOST

- ✓ Alternativprodukt zur Verlängerung der Lebensdauer eines Fasses.
- ✓ Für Spitzenweine empfohlen: Erzeugt Mikrooxygenation des Fasses und verleiht eine elegante hölzerne Note.
- ✓ Langes und intensives Toasting für reichen, runden und komplexen Wein.
- ✓ Mühelose Installation und Anwendung.
- ✓ Erlaubt die Mischung verschiedener Eichenhölzer und Wahlmöglichkeiten bezüglich des Toastings.
- ✓ Kann je nach Zielsetzung mit verschieden hohem Oberflächenkontakt betrieben werden.
- ✓ Auf natürliche Weise bis zu 30 Monate lang luftgetrocknet.
- ✓ Standard Toasting für den besonderen Charakter:
 - 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.