



Bordeaux Transport



Bourgogne



Fleur de Quintessence



Grands contenants



Hydro-dynamique



Perle de Quintessence

Röstung / chauffe

	Nase / Nez	Mundfülle des Weines / Arômes en bouche	Empfohlener Einsatz / Accords conseillés
Château Die klassische und elegante Röstung im Bordelais. Erzeugt durch kurze, ansteigende Erhitzung. <i>Une chauffe bordelaise classique et élégante, entretenue par augmentation graduelle de l'intensité du feu sur une courte période.</i>	Komplexe ausgewogene Aromen: Mokka, Caramel, Zedern; <i>Arômes complexes: Moka, caramel, cèdre. Equilibre et intégration du fruit.</i>	Unterstützt Fruchtigkeit; elegante Tannine, intensive Struktur mit langem Abgang. <i>Souligne le fruit; élégance tannique. Texture & Structure intenses. Finale longue et complexe</i>	Rote, schwere Sorten mit langem Ausbau (12 - 24 Monate). <i>Cépages rouges concentrés et structurés sur élevage long</i> Elevage : 12 à 24 mois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Château longue Langsame, ansteigende Röstung zur Unterstützung feiner Aroma-Nuancen. <i>Une chauffe longue en douceur, qui monte graduellement en intensité pour accompagner avec délicatesse la puissance de certains cépages.</i>	Fein und komplex; unterstreicht Frucht- und Gewürzaromen. <i>Subtil et complexe</i> <i>Souligne le fruit; jolies notes gourmandes; épicé.</i>	Reiche, feine Struktur, feine Tannine, Fruchtigkeit. Voller, würziger Abgang. <i>Belle attaque; structure ample et soyeuse finesse tannique portant le fruit. Final construite légèrement épicée.</i>	Rote, delikate Sorten sowie rote Assemblagen. Ausbau 12 - 18 Monate. <i>Cépages rouges centrés sur la finesse. Elevage : 12-18 mois.</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, assemblages rouges.
Traditionnelle Breit verwendbar, ausgeprägt und ausgewogen. Erzeugt auf kleinem, erst intensivem, dann langsam abnehmenden Feuer. <i>Cette chauffe très adaptable est riche et équilibrée. Elle s'opère sur un feu modéré qui démarre intensément et décroît peu à peu.</i>	Klassisches (Röst)-Aroma, Vanille, Gewürz, Rohrzucker. <i>Arômes classiques</i> <i>Notes grillées</i> <i>Vanille, épices et sucre roux.</i>	Ausgeglichene Holz- und Fruchtnoten gut integriert, füllig, sanfter Abgang. <i>Bon équilibre avec le fruit</i> <i>Volume en bouche. Ajout de toasté, structure intégrée</i> <i>Finale subtile.</i>	Rote Sorten, zeitweilig ausgebaut im Barrique: 10 - 18 Monate. <i>Cépages rouges sur élevage intermédiaire</i> Elevage : 10 - 18 mois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zinfandel
Traditionnelle longue Langsame Röstung bei moderater und konstanter Temperatur. Kurze Temperaturspitze am Ende der Röstung. <i>Cette chauffe longue et douce reste à chaleur constante et modérée jusqu'à la fin du processus où elle connaît un pic de température.</i>	Das sanfte Eichenaroma unterstützt die Fruchtigkeit. Feine Gewürznoten. <i>Ciblé sur le fruit Arômes doux et riches du chêne. Délicates notes fruitées et florales. Epice douce.</i>	Reife Früchte. Feine Struktur. Reiche Mundfülle. <i>Fruit mûr et doux. Structure subtile et finale toastée.</i> <i>Tension, longueur en bouche.</i>	Schöne Terroir-Weine. Ausbau 9 - 15 Monate. <i>Styles délicats soulignant le terroir</i> Elevage : 9 - 15 mois Pinot noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bourguignonne Lange, intensive Röstung auf mittlerem Feuer. Abgedeckt gegen Ende mit dem klassischen «Burgunderhut» für das feine Raucharoma. <i>Une chauffe pénétrante sur feu moyennement élevé durant une période prolongée. Cette chauffe expressive utilise un chapeau bourguignonne classique vers la fin pour ajouter subtilement de la fumée aromatique.</i>	Reich, elegant. Rauch-, Caramel-, Gewürznoten. <i>Riche & élégant</i> <i>Notes fumées, caramel</i> <i>Epices douces</i>	Reife Früchte, Raffinierte Struktur, rund, komplex, süsslich. <i>Fruits mûrs. Structure raffinée</i> <i>Rondeur & complexité.</i> <i>Sucrosité</i>	Rote wie weisse, fruchtige Weine. Ausbau 9 - 15 Monate. <i>Rouges et blancs expressifs sur le fruit. Elevage : 9 - 15 mois</i> Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Merlot.
Ambre Intensive Röstung mit starker Temperaturerhöhung gegen Prozessende. Dadurch erhöhte Aromaextraktion. <i>Cette chauffe très expressive, s'opère par une très forte augmentation de la chaleur à la fin pour maximiser l'extraction et renforcer l'impact aromatique.</i>	Aromastark; reife Früchte, süsslich, Vanille. <i>Expression très aromatique</i> <i>Fruits mûrs. Sucrosité et vanilline.</i>	Verstärkt Fruchtaromen. Solide Struktur, angenehme Mundfülle. <i>Intensifie le fruit. Structure solide. Douceur agréable en milieu de bouche.</i>	Reife Rotweine mit begrenztem Ausbaubedarf: 9 - 12 Monate. <i>Rouges mûrs ne demandant pas un élevage long. Elevage : 9 - 12 mois.</i> Sangiovese, Merlot, Cabernet.
Opaline Kurze, schonende Röstung für einen feinen Eichengeschmack. <i>Cette chauffe ciblée sur le fruit utilise un feu doux sur une période courte pour adoucir le bois tout en retenant le caractère du chêne.</i>	Blumig, Gewürznoten (Muskat); mineralisch. <i>Floral. Epices et muscade.</i> <i>Minéralité</i>	Beton mineralische und Agrumen-Noten. Runde und elegante Struktur. Starker Abgang. <i>Souligne la minéralité et les arômes d'agrumes. Finale intense. Structure ferme et élégante.</i>	Für mineralische Weissweine; Agrumen-Noten, Terroir. Ausbau: 9 - 12 Monate. <i>Blancs s'exprimant sur la minéralité et les agrumes, soulignant légèrement le terroir. Elevage : 9 - 12 mois.</i> Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc
Hydro-dynamique Exklusiver Röstprozess unter Zuhilfenahme von laufendem Wasser: Reduzierter Tanningehalt. Ergibt sehr elegante und feine Holznoten. <i>Un procédé de chauffe exclusif tirant parti de l'utilisation de l'eau en mouvement pour réduire la charge tannique du chêne français et créer une barrique apportant élégance et finesse aromatique.</i>	Fein, elegant. Frische Früchte, leicht würzig. <i>Fin et élégant. Arômes de fruits frais. Légères notes épicées.</i>	Feine, runde Mundfülle. Blumig, fruchtig. Langer Abgang. <i>Bouche soyeuse et ronde.</i> <i>Pointes florales & fruitées.</i> <i>Finale longue.</i>	Rote und weisse, fruchtbetonte Weine. Ausbau 9 - 18 Monate. <i>Rouges et blancs expressifs sur le fruit. Elevage : 9 - 18 mois.</i>