



NOBILE®: REZEPTE FÜR DEN AUSBAU

CHIPS & GRANULARS

STAVES & BLOCKS

	EIGENSCHAFTEN	FRUCHT	KOMPLEXITÄT WIE IM BARRIQUEFASS	AROMATIK	SÜSSE	
SORTENPROFIL	SOFT	Süße & Länge			★★★	
	BASE	Volumen & Dichte			★	
	FRESH	Frucht & Frische				
ÜPPIGES PROFIL	CHERRY SPICE	Schwarze Früchte & Würze			★	
	SWEET VANILLA	Süß & Vanillig			★★★	
	DARK ALMOND	Röstig & Schwarze Schoko			★	
TRADITIONELLES PROFIL	SWEET	Vanille & Röstnoten				
	INTENSE	Schokolade & Röstnoten				
	AMERICAN BLEND	Kokos & Rauchig				
STAVES 7 MM	FRESH	Frucht & Struktur				
	SENSATION	Vanille & Röstnoten				
	INTENSE	Schokolade & Volumen				
	REVELATION	Struktur & Komplexität				
	AMERICAN REVELATION	Frucht & Kokos				
STAVES 12 MM	ELITE	Komplexität ähnlich dem Barrique-Ausbau				
	DULCE	Süße, Sahne & Karamell			★	
STAVES 18 MM	18-XBASE	Volumen				★
	18-DIVINE	Fruchtigkeit & «Burgundische» Eleganz				
	18-XTREME	Mokka				



INTENSITÄT



KASCHIERT MÄNGEL