



BARREL REFRESH

Erwecken Sie Ihre Barrique-Fässer zu neuem Leben



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

BARREL REFRESH MASSGESCHNEIDERT

Kreieren Sie Ihre eigene Barrique-Komplexität durch die Kombination der NOBILE®-Röstprofile entsprechend dem gewünschten Ausdruck.



	SCHONUNG DER FRUCHT OHNE TOASTAROMEN*	AROMATISCH	MIT EINEM BARRIQUE-AUSBAU VERGLEICHBARE KOMPLEXITÄT
	FRESH	SENSATION	AMERICAN REVELATION
	18 - XBASE	INTENSE	REVELATION
		18 - DULCE	18 - ELITE
		18 - XTREME	18 - DIVINE

*Entspricht einem Barrique-Boden

SAUERSTOFF UND HOLZ

Für eine positive Entwicklung benötigt der Wein während des Ausbaus Sauerstoff.

Erfolgt die Sauerstoffzufuhr auf langsame und kontinuierliche Weise, trägt der Sauerstoff zur Farbstabilisierung, zur Abrundung von Tanninen und zur Einbindung von Holzinhaltsstoffen bei. Die Menge Sauerstoff, mit der der Wein in Kontakt kommt, muss über den gesamten Ausbau hinweg genauestens bemessen und kontrolliert werden sowie auf die Eigenschaften des jeweiligen Weins, das Produktziel zum Zeitpunkt des Konsums und das Lagerpotential abgestimmt sein.

DIE TOASTINGVERFAHREN FÜR NOBILE®

GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG

Spezielles Toastingprogramm zur Herstellung reproduzierbarer Aromaprofile.

GLEICHMÄSSIGE
TOASTUNG

ABGESTUFTE TOASTUNG

Prozess, bei dem das Holz an der Oberfläche getoastet wird, wodurch eine von außen nach innen abgestufte Röstung wie bei der traditionellen Toastung von Barrique-Fässern zustande kommt.

DOPPELTE
TOASTUNG

DOPPELTE TOASTUNG

Kombination aus zwei Toastingverfahren, was für ein gut ausgewogenes Verhältnis zwischen Ellagantanninen und Polysacchariden, welche im Holz von Natur aus enthalten sind, und für eine Aromenkomplexität, die mit der eines Barrique-Ausbaus vergleichbar ist, sorgt.

DOPPELTE
TOASTUNG

SOFT OAK

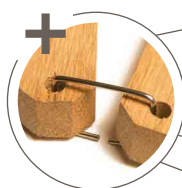
Der eigens für die 18-mm-Produktreihe von NOBILE® entwickelte „Soft Oak“-Prozess dient dazu, das Staves-Toastingverfahren zu optimieren. Dieses Vor-Toastingprogramm sorgt für ganz besondere Aromaprofile.

SOFT
OAK
PROCESS

NOBILE® BARREL REFRESH

ÖNOLOGISCHE VORTEILE

Für eine extrem einfache Anwendung innovativ zugeschnitten und mit innovativem Befestigungssystem.



Zufuhr von 20 bis 100 % neuem Holz je nach Barrel Refresh.

Alle Vorteile einer langsamen Sauerstoffzufuhr.

Beibehaltung des Barrique-Bestands.



GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG



**BARREL REFRESH
SENSATION**



Süße, Vanille- & Toastnoten.

ABGESTUFTE TOASTUNG



**BARREL REFRESH
RÉVÉLATION**



Struktur & aromatische Komplexität.



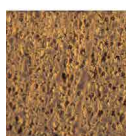
GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG



**BARREL REFRESH
18 - XBASE**



Fruchtig, Volumen & Süße.



**BARREL REFRESH
18 - DULCE**



Süße.
Milchkonfitüre, Karamell.



**BARREL REFRESH
18 - XTREME**



Ausdruck reifer Früchte.
Süße mit Noten nach Mokka & geröstetem Kaffee.

ABGESTUFTE TOASTUNG



**BARREL REFRESH
18 - DIVINE**



Textur. Verlängert die Frucht bis in ein komplexes Finale (Eleganz wie bei Burgunder Barrique).

DOPPELTE TOASTUNG



**BARREL REFRESH
18 - ELITE**



Röst- & Toastnoten. Fülle.
Traditioneller Barrique-Ausbau.

HERKUNFT

Französische Eiche (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) und/oder amerikanische Eiche (*Quercus alba*).

NOBILE® engagiert sich für das Zertifizierungssystem PEFC (Pan European Forest Certification) zur Förderung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung und zur Sicherung der Artenvielfalt.

DOSAGE

Je nach Auslaugungsgrad des Fasses und nach gewünschter Intensität an Holztönen 1 bis 3 Barrel Refresh/Fass durch das Spundloch in den Wein hängen.

KONTAKTZEIT

4 bis 8 Monate je nach Barrel Refresh und Eigenschaften des Weins.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

LAGERUNG

In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (5 bis 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.

Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

SICHERHEIT, QUALITÄT & REGELMÄSSIGKEIT

Im Interesse einer Reproduzierbarkeit der **NOBILE®**-Profile unterliegen sämtliche Produkte des Sortiments einer strengen Kontrolle, wodurch sie stets den Anforderungen bezüglich Qualität, Nachverfolgbarkeit und Reproduzierbarkeit entsprechen.

Für **NOBILE®** wird das HACCP-Prinzip angewendet.

REIFUNG DES HOLZES

Das Holz genießt eine natürliche Reifung bei einer mindestens **24-monatigen** Lagerung im Freien.

DIMENSIONEN

Größe & Gewicht

- 7 mm: 7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g.
- 18 mm: 12 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1000 g.

Kontaktfläche

- 7 mm: ± 0,273 m².
- 18 mm: ± 0,320 m².

1 Barrel Refresh = ±15% neues Holz (je nach Art des Barrel Refresh).

VERPACKUNG

- 7 mm: Karton mit 10 Einheiten.
- 18 mm: Karton mit 5 Einheiten.

Verpackung aus PE-verbund für einen optimalen Aromaschutz.

GESETZGEBUNG

Bei einem Einsatz von „Eichenholzstücken“ in der Kellerwirtschaft sind Vorschriften zu beachten.

Bitte beachten Sie geltende Gesetze.



CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com - www.nobile-oenologie.com

