

TONNELLERIE DEMPTOS

BORDEAUX – FRANCE

Der Erfahrungsschatz dieser im Jahre 1825 gegründeten Tonnellerie in Saint Caprais, Bordeaux trifft weltweit auf eine starke Akzeptanz. Das Familienunternehmen bietet „Fässer für den Winemaker“ mit hoher Qualität und sehr guten Erfolgen an.

Unsere Empfehlung:

- **„Barrique Paradox“**

(Ein innovatives Verfahren mit intensivem und tiefen Toasting ohne Karbonisation – „indirektes Toasting“ und einer natürlichen Trocknung von mindestens 24 Monaten).

Besonders geeignet für Cabernet, Syrah.

(Das Fassstasting etc. ist vom Hersteller optimiert vorgegeben!)

- **„Essencia“**

Besonders reichhaltig an Norisoprenoiden zur Bildung von natürlichen Aromastoffen!

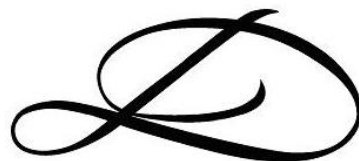
Daubendicke: 22mm, Mindestens 24 Monate Luftgetrocknet! Schwaches Medium

Toasting. Gute Ergebnisse beim Ausbau von fruchtbetonten Rotweinen.

- **„Alba“**

Quercus alba aus Missouri-Wäldern reich an Whisky-Laktonen (nur medium Toasting, toasted Heads). Das Alba-Fass verleiht dem Wein weichere Noten und ist für ausdrucksstarke, harte Weine mit genügend Ausdruck konzipiert.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass besonders **Dornfelder** durch dieses Fass profitiert.



D E M P T O S

Für weitere Produkte können wir auf das gesamte Sortiment
der Tonnellerie Demptos zurückgreifen.

Bitte sprechen Sie uns an. Ihr Weinlabor Briegel-Team

gültig bis zum 30. April 2014

"COLLECTION 2013"



"Cooper Select"

Blend aus französischen Wäldern

24 Monate natürliche Trocknung

	Preis
Bourgogne 228 L	655 €
Bordeaux transport 225 L	667 €
300 L	777 €
400 L	916 €
500 L	1.095 €
600 L (27 mm)	1.550 €
600 L (42mm)	1.960 €

"Classic Selection Grain Fin"

sehr feinporiges Holz aus französischen Wäldern

24 Monate natürliche Trocknung

Zuschlag
20 €

"36 Monate natürliche Trocknung"

Zuschlag
39 €



"Alba"

Amerikanische Eiche "Quercus Alba" (Medium Toasting und Toasted Heads)

	Preis
Bordeaux transport 225 L	415 €
300 L	515 €



"Guaranteed Provenance"

36 Monate luftgetrocknetes Holz aus einzelnen Wäldern

Tronçais **Nach Verfügbarkeit:**

Jupilles **Nach Verfügbarkeit:**

Bertranges **Nach Verfügbarkeit:**

...und auch Blois, Citeaux, Darney, Fontaineblau, Orléans, Rambouillet...

	Preis
Bordeaux transport 225 L	755 €

Deutscher Wald **Nach Verfügbarkeit:**

sehr feinporiges Holz 36 Monate Lufttrocknung

	Preis
Bordeaux transport 225 L	727 €



"Fässer für den Winemaker"



Paradox

ein neues Verfahren ein intensives und tiefes Toasting ohne Karbonisation

Mindestens 24 Monate natürliche Trocknung (nur starkes Toasting).

NEU
NEU

	Preis
Paradox Rotweine 225 L Bordeaux transport	722 €
Paradox Weissweine 225 L Bordeaux transport	722 €
300 L	816 €



Essencia

100% nach Analyse: aus Holz selektioniert, das besonders reich an Norisoprenoiden ist

Daubendicke: 22 mm. Mindestens 24 Monate natürliche Trocknung (nur leichtes Toasting).

	Preis
Bordeaux allégé 225 L	739 €



Alba "Ultra Premium"

Weltweit die Markreferenz. Quercus alba in Cuba (Missouri) luftgetrocknet.

NEU

	Preis
Bordeaux transport 225 L (Toasted Heads)	499 €



Alba "Ultra Premium"

Weltweit die Markreferenz. Quercus alba in Cuba (Missouri) luftgetrocknet.

NEU

	Preis
Bordeaux transport 225 L (Toasted Heads)	499 €



Alba-Petraea

Rumpf aus Quercus alba aus Missouri-Wäldern reich an Whisky-Laktonen (nur MT)

ungetoastete Böden aus quercus petraea (reich an Vanillin)

NEU

	Preis
225 L Bordeaux transport	475 €
300 L	553 €



D'Collection

Holzblend, Feinjähigkeit und Toastungsgrad optimiert

NEU

	Preis
D'Collection Cabernet sauvignon (225 L)	695 €
D'Collection Chardonnay (228 L)	695 €
D'Collection Chardonnay (300 L)	789 €
D'Collection Malbec (225 L)	695 €
D'Collection Merlot (225 L)	695 €
D'Collection Merlot (300 L)	789 €
D'Collection Pinot noir (228 L)	695 €
D'Collection Pinot noir (225 L)	695 €
D'Collection Syrah (225 L)	695 €



Rückfragen / Bestellungen an:

Tel: 06326 – 98 23 110

Fax: 06326 – 98 23 112

info@weinlabor-briegel.de