

TONNELLERIE FRANCOIS FRÈRES

SAINT ROMAIN - FRANCE

EICHENHOLZ AUSSCHLIEßLICH AN DER FRISCHEN LUFT GETROCKNET

Die Tonnellerie in Saint Romain, Bourgogne zeigt eine sehr gute Affinität zu eleganten, finessreichen Rotweinen mit fruchtig ausgeprägten Attributen. Erstklassige Erfahrungen bei der Rebsorte Spätburgunder veranschaulichen die Einzigartigkeit dieser Holzfässer.

Unsere Empfehlung:

- „Classic“ (natürliche Lufttrocknung während 18 bis 24 Monaten)
mit Ursprungsgarantie, französisches oder deutsches Holz sortiert nach
Feinjährigkeit!

+ **Toasting/ Feinjährigkeit:**

- „MT/GF“ für eine feinfruchtige, elegante Pinotlinie (sehr gute Ergebnisse)
- „M+/GMF“ für körperbetontere Pinotypen mit würzigen Rauchkomponenten

Deutsche Eiche ist etwas härter als Französische Eiche und zeichnet sich durch einen höheren Gehalt an Vanillin und Whisky-Lacton (Kokosaroma) ab.

Achtung: Bei Deutscher Eiche sollte die Exclusive Reifung als Zusatzleistung gewählt werden. (Lufttrocknung über 3 Jahre)



François Frères
TONNELLERIE

Für weitere Kombinationen können wir auf die gesamte Produktpalette von
Francois Frères zurückgreifen.

Bitte sprechen Sie uns an. Ihr Weinlabor Briegel-Team



TONNELLERIE FRANÇOIS FRÈRES

21190 SAINT ROMAIN

Deutsche Vertretung: AGRO+OENO Products GmbH / Tel. 07844 98981
Schwarzwaldstr. 65 - D 77866 RHEINAU / agro-oeno-products@gmx.de

PREISLISTE 2013

(gültig vom 01/04/2013 bis 30/03/2014)

EICHENFÄSSER

(Preise ab Werk zzgl. MWSt.)

CLASSIC (natürliche Lufttrocknung während 18 bis 24 Monaten)

mit Ursprungsgarantie, französisches und deutsches Holz sortiert nach Feinjähigkeit (GF - GMF - GM - GO)

228 L Bourgogne / 225 L Bordeaux aus deutschen Eichen	665,00 €
228 L Bourgogne / 225 L Bordeaux aus französischen Eichen	665,00 €
300 L aus deutschen Eichen	838,00 €
300 L aus französischen Eichen	838,00 €
350 L aus französischen Eichen (nach Verfügbarkeit)	902,00 €
400 L aus französischen Eichen (nach Verfügbarkeit)	986,00 €
450 L aus französischen Eichen (nach Verfügbarkeit)	1.075,00 €
500 L aus französischen Eichen (nach Verfügbarkeit)	1.162,00 €

ZUSATZLEISTUNGEN AUF WUNSCH

GTF (Grain Très Fin) = sehr eng gewachsenes Holz	34,00 €
Exclusif (Lufttrocknung über 3 Jahre)	41,00 €
TH (Toasted Heads) = Bödentoasting	5,00 €
Finish "Galva-Bois" (Verarbeitung mit Kastanienreifen)	39,00 €
Finish "Tradition" (Kastanienreifen + schwarzlackierten Reifen)	49,00 €

SELECTION KLEINFÄSSER

Kleinfässer aus europäischen Eichen

57 Liter Quarteau	245,00 €
114 Liter Feuillette	434,00 €

DIVERSITÄT: FÄSSER AUS AKAZIENHOLZ

auf Anfrage: Begrenzte Verfügbarkeit

228 L Bourgogne / 225 L Bordeaux	606,00 €
----------------------------------	----------



Rückfragen / Bestellungen an:

Tel: 06326 – 98 23 110

Fax: 06326 – 98 23 112

info@weinlabor-briegel.de