

## TONNELLERIE MERCUREY

FRANCE

Es handelt sich um ein größeres zertifiziertes Familienunternehmen mit traditionellen Wurzeln. Die Tonnellerie setzt zu 100% auf Französische Eiche und beschäftigt größtenteils Böttchermeister mit sehr guter Qualifikation. Eine perfekt abgestimmte Kombination aus alter Handwerkskunst und der Moderne zieht als Resultat begeisterte Kunden mit sich.

### Unsere Empfehlung:

#### - „Sélection Nicolas“

Durch das **lange und leichte Toasting** findet sich mit diesem Barrique ein **sicherer Ausbaupartner** für harmonische und „**fruchtbetonte Weine**“. Besonders geeignet für **Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Riesling**.

#### - „Sélection Craie“

Das Barrique Craie fördert bei kurzer Ausbaugezeit (**max. 9 Monate**) den Ausdruck an **Mineralität im Wein**. Durch das leichte und fruchtige Toasting ist dieses Fass besonders für **Riesling, Sauvignon blanc und Silvaner** geeignet.

**Achtung:** Die Ausbaugezeit von 9 Monaten sollte nicht überschritten werden!

**Wir haben sehr gute Erfahrungen beim Einsatz von 500L Fässern im Weißweibereich!**



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

**Bitte sprechen Sie uns an. Ihr Weinlabor Briegel-Team**

## PREISLISTE 2013

Deutsche Vertretung: A+O Products GmbH  
Schwarzwaldstr. 65 - D 77866 RHEINAU  
agro-oeno-productsg@gmx.de / Tel. 07844 9898 1



Preise ab Werk zzgl. MWSt. gültig bis 30/04/2014

### TM Tradition

Holz aus französischen Eichen, zwei Toastingsstärke auf Wunsch: ST (Standard) oder GC (Grand Cru)

228 L / 225 L Standard (Holz = Grain Fin, 2 Jahre Lufttrocknung)	630,00 €
228 L / 225 L Grand Cru (Holz = Grain Très Fin, 3 Jahre Lufttrocknung)	700,00 €
300 L Standard (Holz = Grain Fin, 3 Jahre Lufttrocknung)	790,00 €
500 L Standard (Holz = Grain Fin, 3 Jahre Lufttrocknung)	1.135,00 €

### TM Evolution

Alle TM Evolution-Fässer sind die Frucht langer Forschung, um die beste Synergie zwischen Holzterroir (Craie = Kalkböden, Nicolas = Sandböden) und Toasting zu gewährleisten. Es ist der Grund, warum weder Holzlagerung noch Toasting frei wählbar sind. LF (= Leicht und Fruchtig) Toasting für Weissweine. CLL (= Langes und Langsames Toasting) für Rotweine.

228 L / 225 L Selection Craie Grain Fin / LF (24 Mon. Lufttrocknung)	650,00 €
228 L / 225 L Selection Nicolas Grain Très Fin / CLL (30 Mon. Lufttrocknung)	680,00 €
300 L Selection Craie Grain Fin / LF (24 Mon. Lufttrocknung)	810,00 €
300 L Selection Nicolas Grain Très Fin / CLL (30 Mon. Lufttrocknung)	845,00 €
500 L Selection Craie Grain Fin / LF (24 Mon. Lufttrocknung)	1.155,00 €
500 L Selection Nicolas Grain Très Fin / CLL (30 Mon. Lufttrocknung)	1.190,00 €



Rückfragen / Bestellungen an:

**Tel: 06326 – 98 23 110**

**Fax: 06326 – 98 23 112**

**info@weinlabor-briegel.de**