

# Einsatz und Wirkung



**Fassform**

**Aromatic = AR**  
 Feine Struktur  
 Weinausbau:  
 6 bis 12 Monate

**Classic = CL**  
 Sehr feine Struktur  
 Weinausbau:  
 11 bis 14 Monate

**Premium = PR**  
 Extra feine Struktur  
 Weinausbau:  
 12 bis 36 Monate

**Qualität**

**IM**  
 Immersion  
 Wasserbad 80 °C für 15 Minuten  
 sehr fruchtig, floral, wenig  
 Gerbstoff und Holzeintrag

**TR**  
 Traditionell  
 Traditionelle Toastung

**1. Toastung Form**

**M**  
 200 °C während  
 45 Minuten

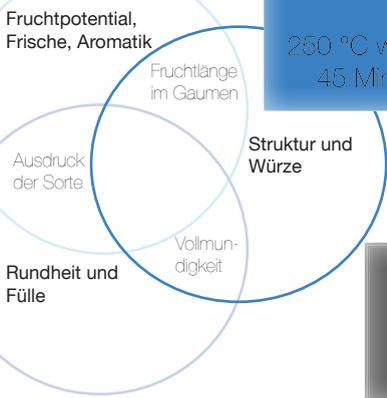
**M+**  
 250 °C während  
 45 Minuten

**Toastung Brand**

**Lumière +**  
 150 °C - 60 Min.  
 220 °C - 15 Min.

**Lumière**  
 150 °C während  
 75 Minuten

**Forte**  
 300 °C während  
 45 Minuten



**Beispiel:** BT PR TR M - Burgunderform - Premium - Traditionell - M (Pinot Noir 18 Monate)  
 XT CL IM M+ - Bordelaiseform - Aromatic - Immersion - M+ (Chardonnay 12 Monate)