

Hefeempfehlung

<p>FermCraft® S-Pure</p> <p>Hefe für eine pures, sortentypisches Aromaprofil</p> <p>Stil: puristische, mineralische, sortentypische Weine</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Grüner Veltliner</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik/Gäraromatik</p>	<p>FermCraft® S-Arom</p> <p>Hefe für eine intensives Aromaprofil</p> <p>Stil: intensive und frische Aromatik für moderne Weine, intensiver Ausdruck von Gäraromen von floral bis Zitrus</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Grüner Veltliner, florale Rosés</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Gäraromatik</p>	<p>FermCraft® S-Finesse</p> <p>Hefe für ein finessenreiches und sortentypisches Aromaprofil</p> <p>Stil: expressive Aromatik von frischen bis reifen Früchten, Ausdruck von Finesse, Eleganz und Freingliedrigkeit am Gaumen</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Sauvignon blanc, Muskateller, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Welschriesling, Müller Thurgau, Sämling 88, Grüner Veltliner, elegante Rosés</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik</p>
<p>FermCraft® S-Expression</p> <p>Hefe für ein expressives und sortentypisches Aromaprofil</p> <p>Stil: expressive Aromatik für frisch, fruchtige Weine; tropische Früchte und florale Noten</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Sauvignon blanc, Muskateller, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Welschriesling, Müller Thurgau, Sämling 88, Grüner Veltliner, fruchtige Rosés</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik</p>	<p>FermCraft® S-Thiol</p> <p>Hefe für ein aromatisches und sortentypisches Aromaprofil</p> <p>Stil: komplexe Thiolaromatik von Buchsbaum, Grapefruit bis zu ausgeprägten tropischen Früchten wie Maracuja</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Sauvignon blanc, Muskateller, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Welschriesling, Müller Thurgau, Sämling 88, Grüner Veltliner</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik</p>	<p>FermCraft® S-GrandCru</p> <p>Hefe für komplexe Weine mit einem sortentypischen Aromaprofil</p> <p>Stil: herkunftstypische Weine mit Sortentypizität, Körper, Volumen und Frische</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Grüner Veltliner</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik</p>
<p>FermCraft® S-RedFruity</p> <p>Hefe für ein fruchtiges Aromaprofil</p> <p>Stil: frische, helle Früchte- und Beerenaromen</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Pinot noir, Sankt Laurent, Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Rotweine mit Sortenaromatik</p>	<p>FermCraft® S-GrandRed</p> <p>Hefe für ein komplexes Aromaprofil</p> <p>Stil: komplexe Aromatik mit frischen bis reifen Früchten; dunkle Farbe</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Pinot noir, Sankt Laurent, Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Rotweine mit Sortenaromatik</p>	<p>FermCraft® S-RedPremium</p> <p>Hefe für ein reifes Aromaprofil</p> <p>Stil: Reife, dunkle Früchte, ausgeprägter Körper; dunkle Farbe</p> <p>Rebsorten: alle Rebsorten; besonders gut geeignet für: Pinot noir, Sankt Laurent, Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah</p> <p>Empfohlen mit: Premium-Konzept Rotweine mit Sortenaromatik</p>