



Unsere **PRODUKTE, KNOW-HOW** und **SERVICES**
fördern die Entwicklung Ihrer Weine zu
INDIVIDUELLEN MEISTERWERKEN.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und unserem
tiefgreifenden önologischen Verständnis, um Ihre Weine zu verbessern,
Kundenbedürfnisse zu erfüllen und Produktionskosten zu senken.



Sensorik

Sensorik von Joachim Skoff

Um Ihren Wein zu vervollkommen, möchten Sie ihm vor der Füllung noch den letzten Feinschliff verleihen. Klar – er soll gut trinkbar sein, aber Sie können noch einen Schritt weitergehen:

Das Aroma unterstreichen, Struktur, Terroir, Volumen, Komplexität, Feingliedrigkeit und Eleganz herausarbeiten sowie Balance und Trinkfluss optimieren.

Mit Joachim Skoff holen Sie sich die Erfahrung aus Zehntausenden verkosteten Weinen mit ins Glas. Er unterstützt Sie beim letzten Feinschliff, immer mit dem Ziel, Ihren Wein entsprechend Ihrer Vorstellung zu perfektionieren.



Analytik



In unserem Labor erhalten Sie die komplette Weinanalytik. Dank unseres bequemen Paketservices können Sie Ihre Proben einfach per Post an uns senden.



www.skoffgroup.com/winelab

Oenologie Beratung

Ihre Philosophie ist unser Leitfaden

Mit unserer önologischen Expertise sorgen wir dafür, dass sich die einzigartige Identität Ihrer Weine voll entfalten kann – von der zielgerichteten Vinifikation über die optimierte Reifung bis zur perfekten Balance in Feinabstimmung.

Unser Know-how

- **Fermentationsmanagement**
Von klarer Frucht bis zur Reduktion; zielgerichtete Optimierung sämtlicher Aspekte im Zuge der Vorbereitung und Durchführung der Fermentation.
- **Aromamanagement**
Von Noten grüner, frischer bis hin zu reifer Frucht; ohne oder mit dezenten bis ausgeprägten Holztönen in vielfältigen sensorischen Ausprägungen.
- **Prozessmanagement**
Von der geernteten Traube bis zur Flasche.
- **Management von Spontangärungen**
Optimierung und Herausarbeitung unterschiedlicher Stile.
- **Sauerstoffmanagement**
Sensorische Optimierung während Vinifikation und Ausbau, wahlweise mit oder ohne Holzeinsatz.
- **Stilistikmanagement**
Frucht und Eleganz, Struktur und Länge, Körper und Balance, Terroir und Holzaromen – je nach Zielsetzung in perfekter Kombination.
- **Stilistische Optimierung**
Vom Ausbau imahltank bis hin zu neuen und gebrauchten Fässern unterschiedlicher Größen, wahlweise mit oder ohne Einsatz unterschiedlicher önologischer Eichenprodukte – in vielfältigen Kombinationen.
- **Schwefelmanagement**
Wenig Schwefel, ausgeprägte Fruchtaromen und ein hohes Lagerpotenzial.
- **Farbmanagement**
Von hell und strahlend bis tiefdunkel.
- **Management im Ausbau**
Optimale Reifung und langlebige Weine.
- **Holzmanagement in Vinifikation und Ausbau**
Gezielter Holzeinsatz bei Gärung und Reifung: in Fässern oderahltanks, mit önologischen Eichenprodukten, in allen erdenklichen Kombinationen.
- **Kostenoptimierung**
Effizienter Produkteinsatz und optimale Produktkombinationen in Vinifikation und Ausbau.
- **Feinabstimmung vor der Füllung**
Das gewünschte Profil herausarbeiten und den Wein harmonisieren.
- **Cuvetierung**
Optimale Verschnitte für ausdrucksstarke Weine.





Termin mit Joachim Skoff

Die unkomplizierte Buchung Ihres Termins mit Joachim Skoff per Telefon, Videokonferenz oder persönlich im SKOFFgroup WineLab erfolgt bequem online unter www.skoffgroup.com/termin.



www.skoffgroup.com/termin

Für Termine vor Ort in Ihrem Betrieb bitten wir Sie um eine Anfrage über unser Büro per E-Mail unter office@skoffgroup.com oder telefonisch unter +43 (0) 3452 – 75 29 10. Die Koordination der Termine übernimmt gerne unser Büro für Sie.

skoffgroup.com

SKOFFgroup International GmbH
Leitringer Hauptstraße 78b, 8435 Leitring, Austria
office@skoffgroup.com | Tel.: +43 (0) 3452-75 291-0