

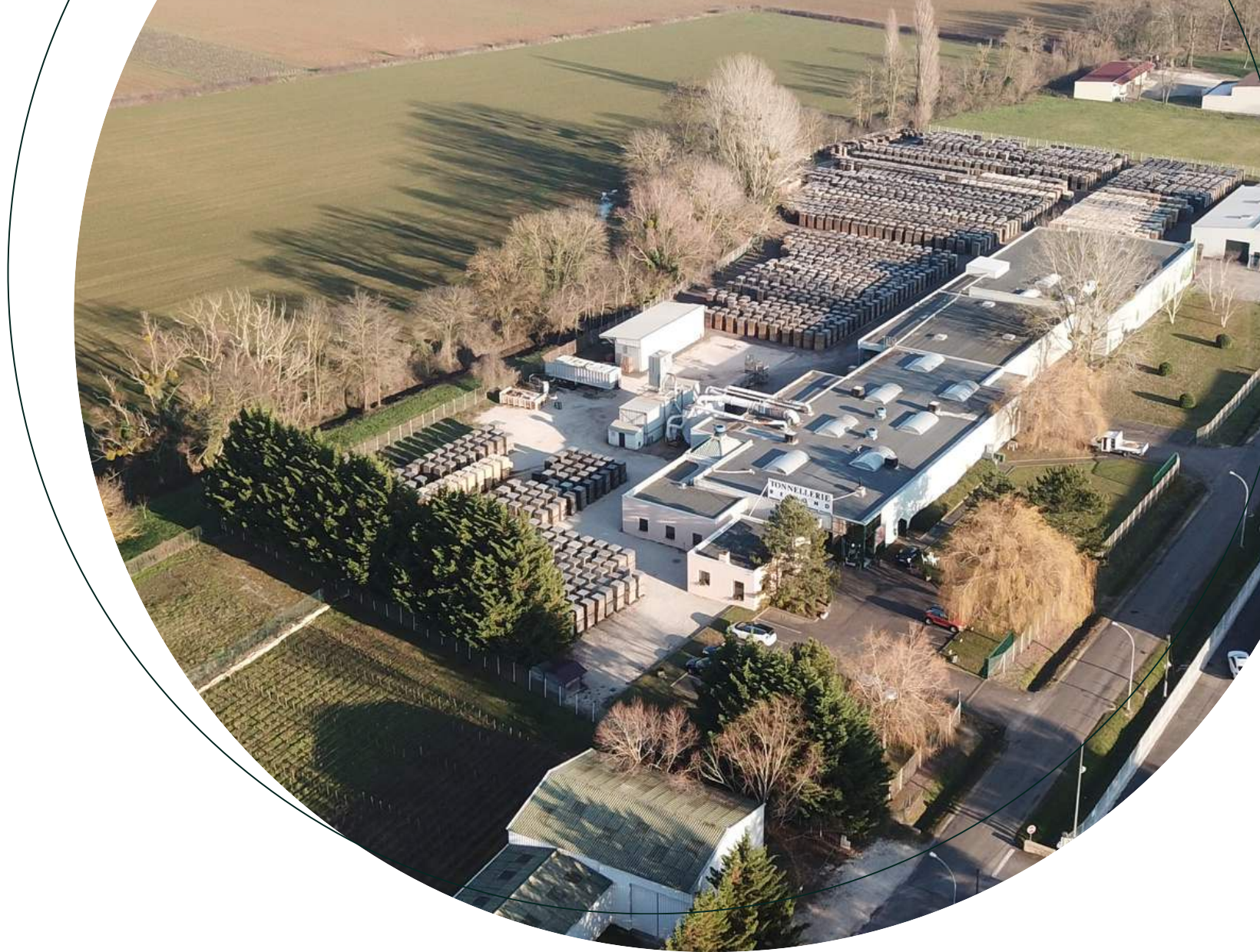
T
R E M O N D

ONNELLERIE

PRODUKTPORTFOLIO



Im Herzen
Burgunds, am Fuße
des Grand Cru
Corton-Hügels, stellt
die Tonnellerie
Rémond
einzigartige Fässer
nach der Tradition
burgundischer
Exzellenz her.



PRODUKTPALETTE

Toasting

Verfügbare Größen

MTL-

MTL

MTL ∞

MTL+

MTHS

114L

225L

228L

300L

350L

500L

Tradition Range

A

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

V

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

N

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Alliance Range

VN

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

C

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

TGS

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Passion Range

B

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

J

✓

✓

✓

✓

✓

✓

T

✓

✓

✓

✓

✓

✓

DAS TOASTEN DER FÄSSER: AROMEN DURCH FEUER SCHAFFEN

—— Toasting-Optionen



——
Hervorgehobene Frucht
und Mineralität

——
Zarte und
zurückhaltende Eichennoten

——
Rundheit
und Fruchtigkeit

——
Struktur
und Vanillenoten

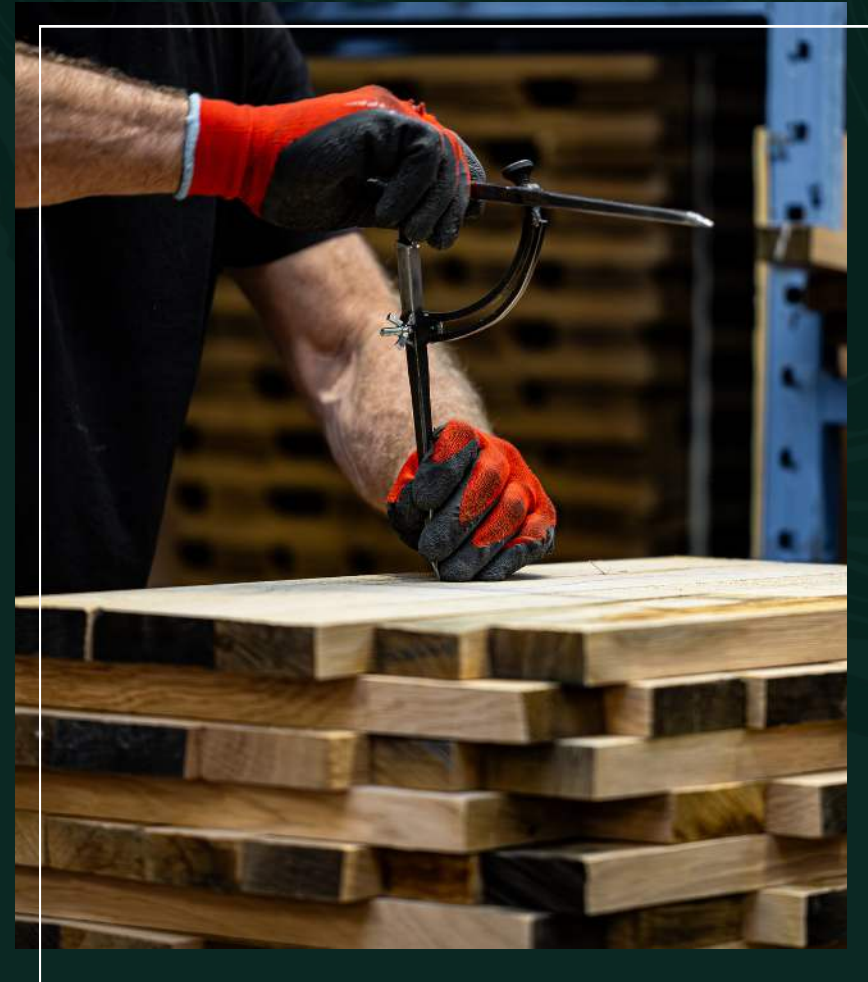
——
Kräftig und
intensive Röstaromen

TRADITION RANGE

Klassische Eleganz

Die Traditions-Serie verkörpert das klassische Know-how der Tonnellerie Rémond. Hergestellt aus Eiche der renommiertesten französischen Wälder, insbesondere aus Allier und den Vogesen, bietet diese Serie Fässer, die Struktur und Eleganz vereinen.

Geeignet für Rot- und Weißweine ermöglicht sie eine ausgewogene Reifung mit kontrollierter Extraktion der Holzaromen. Die Auswahl des Holzes, das für seine feine Körnung gewählt wird, garantiert eine perfekte Harmonie zwischen Fass und Wein und lässt fruchtige und blumige Aromen voll zur Geltung kommen, ohne vom Holz dominiert zu werden. Die Traditions-Serie ist ideal für Winzer, die eine elegante Struktur und aromatische Feinheit suchen.



TRADITION RANGE - A



Traube

Rot und Weiß



Körnung

Fein



Stilistik des
Holzes

Allier



Aroma

Klassisch, Eleganz und Rundheit



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+; MTHS



Reifezeit

Mindestens 8 Monate



Verfügbare
Größen

114L, 225L, 228L, 300L, 350L, 500L

TRADITION RANGE - V



Traube

Vorwiegend Weiß



Körnung

Semi-Fein



Stilistik des
Holzes

Vogesen



Aroma

Fruchtigkeit, Frische, Terroirtypizität



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+; MTHS



Reifezeit

Mindestens 6 Monate



Verfügbare
Größen

114L, 225L, 228L, 300L, 350L, 500L

TRADITION RANGE - N



Traube

Vorwiegend Rot



Körnung

Semi-Fein



Stilistik des
Holzes

Nevers



Aroma

Struktur, Würzigkeit



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+; MTHS



Reifezeit

Mindestens 8 Monate



Verfügbare
Größen

114L, 225L, 228L, 300L, 350L, 500L

— ALLIANCE RANGE

Die Komplexität der Terroirs

Die ALLIANCE RANGE entstand durch die Mischung von Hölzern aus verschiedenen Wäldern und bietet eine reichhaltigere und komplexere Aromapalette. Dieser innovative Ansatz ermöglicht die Kombination mehrerer Eichen-Terroirs, um Fässer zu schaffen, die sowohl Finesse als auch Reinheit bieten.

Für komplexe Weine gedacht, enthüllt diese Serie die subtilsten Aromen der Weine, während ihr natürliches Gleichgewicht respektiert wird. Durch die Kombination der unterschiedlichen Eigenschaften von Hölzern verschiedener Herkunft optimiert die ALLIANCE RANGE die Ausdruckskraft der Weine, bereichert seine Tiefe und Tanninstruktur und macht sie zur bevorzugten Wahl für Weine, die große Finesse und eine ausgeprägtere Aromenentwicklung erfordern.



ALLIANCE RANGE- VN



Traube

Vorwiegend Weiß



Körnung

Fein und Semi-Fein



Stilistik des
Holzes

Vogesen und Nevers



Aroma

Frische, Mineralität, Spannung und Würzigkeit



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+



Reifezeit

Mindestens 6 Monate



Verfügbare
Größen

114L, 225L, 228L, 300L, 350L, 500L

ALLIANCE RANGE - C



Traube

Rot und Weiß



Körnung

Fein



Stilistik des
Holzes

Zentralfrankreich



Aroma

Eleganz, Diskretion, Fruchtigkeit,
geschmeidige Tannine



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+



Reifezeit

Mindestens 10 Monate



Verfügbare
Größen

225L, 228L, 300L, 500L

ALLIANCE RANGE - TGS



Traube

Rot



Körnung

Extra-fein



Stilistik des
Holzes

Auswahl extra-feiner französischer Eiche



Aroma

Reichhaltig, tiefgründig, cremig, respektvoll



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+



Reifezeit

Mindestens 12 Monate



Verfügbare
Größen

114L, 225L, 228L, 300L, 350L, 500L

PASSION RANGE

Die Exklusivität der Weinreifung

Die PASSION RANGE zeichnet sich durch ihren exklusiven und luxuriösen Charakter aus. Für die anspruchsvollsten Lagerweine konzipiert, verwendet diese limitierte Serie seltene und sorgfältig ausgewählte Hölzer.

Die Fässer dieser Serie sind darauf ausgelegt, große Weine zu veredeln und ihnen Kraft, Eleganz und eine verlängerte Lagerfähigkeit zu verleihen. Die für die PASSION RANGE verwendeten Eichen werden mit größter Sorgfalt ausgewählt, und der Herstellungsprozess zielt darauf ab, Fässer zu schaffen, die eine außergewöhnliche aromatische Reichhaltigkeit und eine Struktur bieten, die es den Weinen ermöglicht, ihr volles Potenzial im Laufe der Zeit zu entfalten.

Diese Serie ist die perfekte Wahl für Winzer, die langlebige Weine reifen lassen möchten und dabei Raffinesse mit Kraft verbinden.



PASSION RANGE - B



Traube

Rot



Körnung

Fein



Stilistik des
Holzes

Bertranges



Aroma

Eleganz, Länge, Opulenz, Würzigkeit



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+



Reifezeit

Mindestens 12 Monate



Verfügbare
Größen

225L, 228L, 300L

PASSION RANGE - J



Traube

Rot und Weiß



Körnung

Extra-Fein



Stilistik des
Holzes

Jupilles



Aroma

Authentizität, dezenten Eichencharakter,
Textur, Finesse, Länge



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+



Reifezeit

Mindestens 10 Monate



Verfügbare
Größen

225L, 228L

PASSION RANGE - T



Traube

Vorwiegend Rot



Körnung

Extra-Fein



Stilistik des
Holzes

Tronçais



Aroma

Eleganz, Terroir, feine Tannine



Toasting

MTL-; MTL; MTL ∞ ; MTL+



Reifezeit

Mindestens 12 Monate



Verfügbare
Größen

225L, 228L



Rue des Barrigards, 21550 Ladoix-Serrigny — FRANCE
+33 (0)3 80 26 46 42 — contact@tonnellerie-remond.fr
www.tonnellerie-remond.fr