

# CAVIN

T O N N E L I E R S

- 
- Enée.
  - Hélène.
  - Aphrodite.

**QUALITÄT MADE IN FRANCE**

**TERROIRFÄSSER AUS DEM BURGUND**

# Fass Serien & Herkunft

## Enée

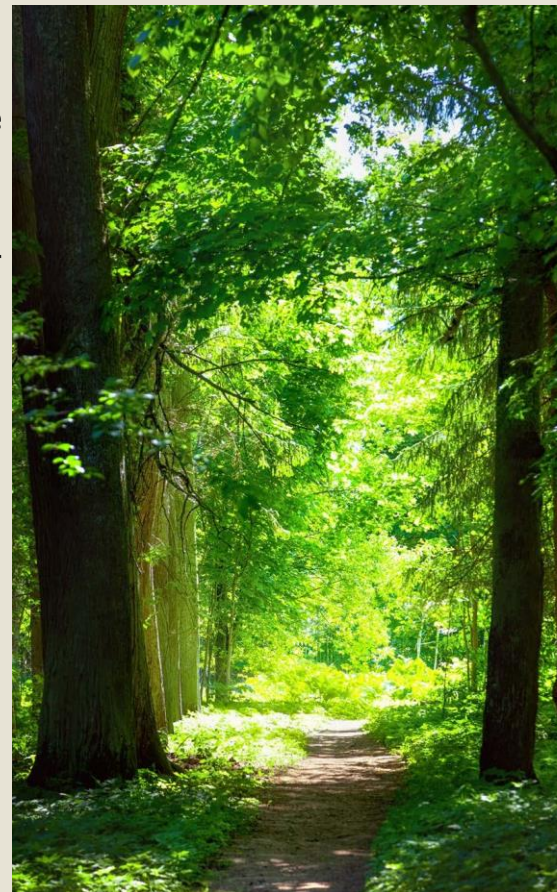
Die Enee-Linie ist unser grundsolides 24monate Luftgetrocknetes Basisfass, es zeichnet sich durch seine feine Frucht gepaart mit einer schönen unauffälligen Holzstruktur aus. Sie besteht aus 100% Zentralfranzösischer Eiche und besticht durch feinporiges Holz.

## Hélène

In der Hélène klopfen zwei Herzen, Frucht und Mineralik. Diese Linie besteht aus 50% französische Eiche und 50% exklusivem Eichenholz vom Châtillonnais Wald. Im Châtillonnais wächst auf einer starken Kalkschicht und einem nährstoffarmen Boden außergewöhnliches Eichenholz. Das Ergebnis nach 36monate natürlicher Trocknung ist eine Fusion von der Enée und der Aphrodite. In der Hélène schlummern viele GG-Weine mehr als 9 Monate.

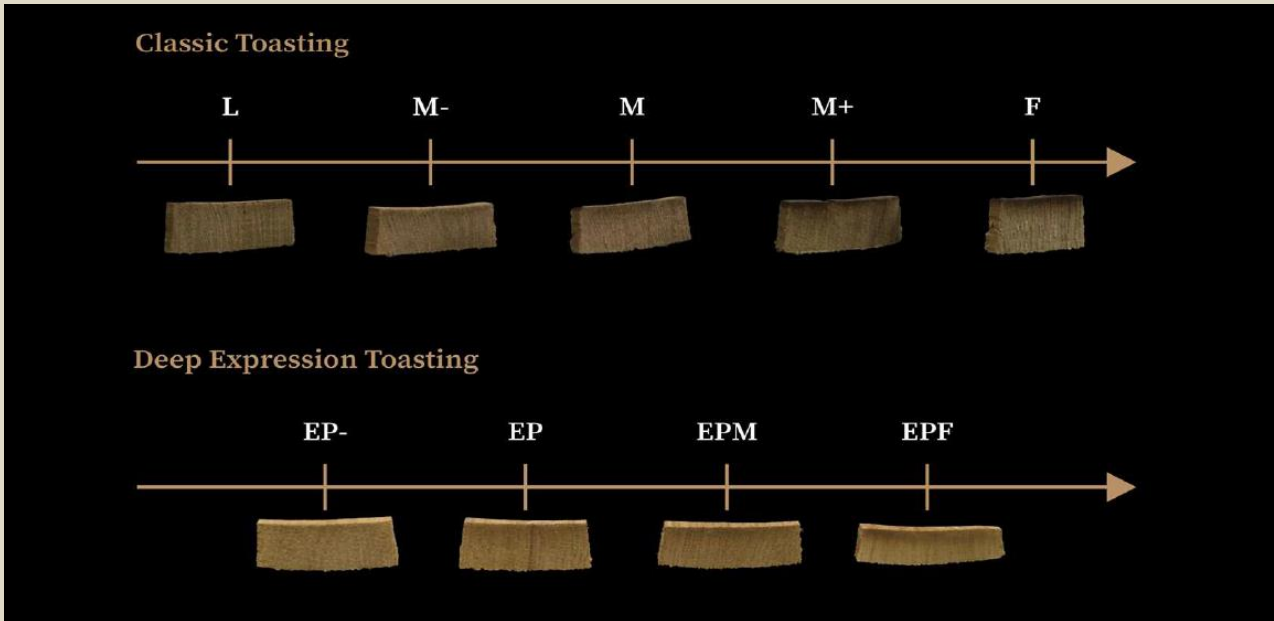
## Aphrodite (Limitierte Premium Linie)

Unser PREMIUM Fass ist für viele Legenden und Preisgekrönte Weine auf dem gesamten Globus die Geburtstube gewesen. Das Holz entstammt zu 100% aus dem Châtillonnais Waldgebiet, dass wir speziell für dieses Fass ausgewählt haben. Die komplette Leistungsfähigkeit kann man der Aphrodite nach einer Fasslagerung von mehr als 12 Monaten entlocken. Nach 36 Monate natürlicher Trocknung, werden die Dauben von unserem TEAM zum Fass Ihrer Grand-Cru Weine verwandelt.



# Die Toastung

Neben der Auswahl des Holzes hat die Tonnellerie CAVIN zwei ausdrucksstarke Toastungsreihen zwischen denen Sie auswählen können. Zum einen die „**klassische Toastungslinie**“, die für Würze und Kraft steht und zum anderen die „**Expression-Profonde-Toastungslinie**“, diese überzeugt durch ihre feine Holznote und ihre "minimalistische" Aromatik.



## KLASSISCH

Die klassische Toastung wird mit einer dynamischen Flamme durchgeführt und kann leicht, mittel oder stark sein. Jede Intensitätsstufe der Toastung gibt dem Holz ein anderes Aromaprofil, von leicht geröstet bis würzige Aromen.

## EXPRESSION PROFONDE (EP-Serie)

Die Expression Profonde ist delikat mit „minimalistischen“ Aromen. Die Dauben sind nach der Toastung nur sehr leicht verfärbt, fast „blond“. Ziel ist es, dass sich der Wein entfaltet, ohne auffallende Holz oder Toast Noten. Die Expression Profonde geht auf eine Nicht-Interventionisten Philosophie zurück.

### **Folgende Winzer verwenden die EP-Serie:**

- VDP Weingut Bickel-Stumpf (Silvaner)
- VDP Weingut Deutzerhof (Pinot Noir)
- VDP Weingut Karthäuserhof (Riesling)
- ECOVIN Weingut Arndt F. Werner (Pinot Noir)
- Weingut Oliver Zeter (Sauvignon Blanc)
- Weingut Emil Bauer & Söhne (Weiß- und Rotwein)

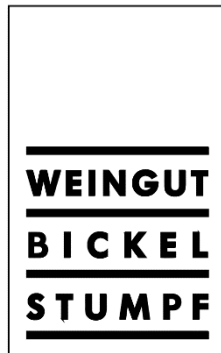


# CAVIN-Referenzen

(Deutschland)



OLIVER ZETER



**DEUTZERHOF**



WEINGUT  
**NOTZ**



d.b



**Karthäuserhof**  
1335

**B**  
**EMIL BAUER**  
PFALZ



**Arndt F. Werner**



## FASSGRÖSSEN



## Preise 2023

Fassgröße	Enée	Hélène	Aphrodite
225/228L	870,00 €	1.025,00 €	1.175,00 €
300L	1.095,00 €	1.190,00 €	1.295,00 €
320L (Cigare)	Nur Aphrodite	Nur Aphrodite	1.380,00 €
350L	1.200,00 €	1.330,00 €	1.530,00 €
400L	1.310,00 €	1.460,00 €	1.655,00 €
500L	1.575,00 €	1.795,00 €	2.015,00 €
600L (32mm)	1.980,00 €	auf Anfrage	auf Anfrage)

## Die HERKUNFT macht den Unterschied.

Testen Sie die CAVIN Fässer und lernen Sie die Extravaganz kennen!

AKE Verpackt

Bouchons ABEL & Tonnellerie CAVIN  
Französisches Premium Handwerk aus erster Hand

### PREMIUM HANDWERK AUS FRANKREICH

Alexander Kayser-Eichberg | Mobil: +49 172-16 86 208  
[info@akverpackt.de](mailto:info@akverpackt.de) | [www.topkorken.de](http://www.topkorken.de)

