



NADALIÉ  
TONNELLERIE



## NADALIÉ

### SOLUTION

NADALIÉ SOLUTION-Fässer  
sind so konzipiert, dass sie den Anforderungen an die Reifung von Früchten  
mit strukturbildenden und seidigen Tanninen gerecht werden.

#### Expression Rouge

SATIN

Eine sehr feine  
Reifung

Gefertigt aus einer Auswahl von feinkörniger französischer Eiche, vorwiegend aus den schönsten Wäldern der Vogesen und ihrem Granitterroir, aber auch aus den Regionen Allier und Centre, bringt das Eichenfass Expression Rouge Satin Mineralität und Frische in Ihre Weine und erweitert deren Finale maßgeblich.

#### Expression Rouge

VELOURS

Volumen, Struktur  
und Länge

Die Dauben, aus denen die Fässer Expression Rouge Velours gefertigt werden, stammen hauptsächlich aus den besten Eichen des Nevers-Waldes. Mit seinem Reichtum an Lehmalksteinböden trägt er zu Volumen und Länge bei. Die Allier-Eiche an sich sorgt für Frische.

#### Perle Blanche

FRUITÉ

La Perle Blanche « Fruité » hebt die Aromen lebhafter Rebsorten wie Sauvignon und Chenin hervor.

Nach der Reifung sind die Weine sehr aromatisch, ihre Lebendigkeit wird durch eine angenehme Geschmeidigkeit und eine brillante Farbe bereichert.

#### Perle Blanche

ÉPICÉ

La Perle Blanche « Épicé » bereichert Rebsorten wie Sémillon und Chardonnay mit leicht würzigen Noten und verleiht ihnen Lebendigkeit und Frische.

Bei Beerenauslesen bringt sie Lakritznuancen zur Geltung und veredelt die Weine mit einer leuchtend goldenen Farbe.



#### Perle Blanche

FLORAL

Neu

La Perle Blanche « Floral », dank seiner sehr sanften Röstung, einen stetigen und diskreten Weinausbau, der das Gleichgewicht des Weines respektiert. Es erhält die Frucht, die Mineralität und den Salzgehalt des Weines.

Darüber hinaus behält es die Spannung und die Frische der Weißweine bei, vor allem derer, die aus weißem oder grauem Sauvignon oder aus Sémillon zusammengesetzt sind.

Erhältlich mit Volumen von 225 L bis 600 L



# NADALIÉ

## TRADITION

NADALIÉ TRADITION-Fässer werden nach guter alter Tradition hergestellt. Gefertigt aus einer sorgfältigen Auswahl aus Hölzern der besten französischen Eichen sind sie die Garanten für einen Reifeprozess, der für Authentizität und Klassik steht.

### Neue Bertranges

Ein Fass aus **100 % Eiche aus dem Wald von Bertranges**. Die Feinheit der Körner, dicht und fest, ist der wesentliche Verbündete einer langen Reifung. Das Der Ausbau im Fass respektiert die Frucht und bringt feine würzige Aromen und subtile Tannine mit sich.

#### Allier

Hier liegt seit mehreren Generationen die bevorzugte Region für unsere Einkäufe. Die schönen Traubeneichen dieses Waldes verleihen diesem Fass Biegsamkeit und Halt bei gleichbleibender Fehlerfreiheit.

#### Assemblage

Rundung und Charakter sind die Hauptvorteile dieses Fasses, das aus Hölzern aus ausgewählten renommierten Wäldern in Mittelfrankreich stammt. Dank seiner Ebenheit ist es eines unserer beliebtesten Fässer.

#### Privilège

Das aus französischen Traubeneichen gefertigte Fass ist ideal für Ihre traditionellen Reifezeiten von 10 bis 12 Monaten. Es wird durch eine klassische holzige Note und eine veredelte Struktur charakterisiert.

Siehe Karte auf der Rückseite



Erhältlich mit Volumen von 225 L bis 600 L





# NADALIÉ

## PREMIUM

Die Noblesse der besten Herkunft aus Mittelfrankreich (Tronçais, Bertranges ...) sowie die außergewöhnliche Feinheit der Strukturen stehen für gute Fässer NADALIÉ PREMIUM-Prestige-Produkte, die die Anforderungen der größten Weine mit längsten Reifezeiten erfüllen.



**Für Rotweine:** Die Tannine sind sehr sanft und respektieren die Frucht. Durch eine variable Hitzebehandlung verändern Sie die aromatischen Noten und die Struktur des Weins im Mund. Empfohlen für Reifezeiten 12 bis 18 Monaten.

**Für Weißweine:** Seine Sanftheit bietet Weißweinen einen hervorragenden Rahmen. Dank einer feuchten Hitzebehandlung sublimiert es die Weine bei Reifezeiten von 10 bis 15 Monaten.



Erhältlich mit Volumen von 225 L bis 500 L  
(außer 350 L)



Mit seiner 36-monatigen Trocknung und der extra feinen Körnung ist das Colbert-Fass unser Aushängeschild. Maßgeschneidert für Reifezeiten ab 18 Monaten verleiht es Ihren Weinen Vornehmheit und Eleganz und trägt zum Volumen bei.



36 Monate Trocknungszeit in unserer Anlage



Nur mit Volumen von 225 L erhältlich



# NADALIÉ

## ÉVASION

Für noch speziellere Bedürfnisse bietet Ihnen unser Team das Sortiment NADALIÉ ÉVASION mit Hölzern aus aller Welt an.

Neue

### Selectie

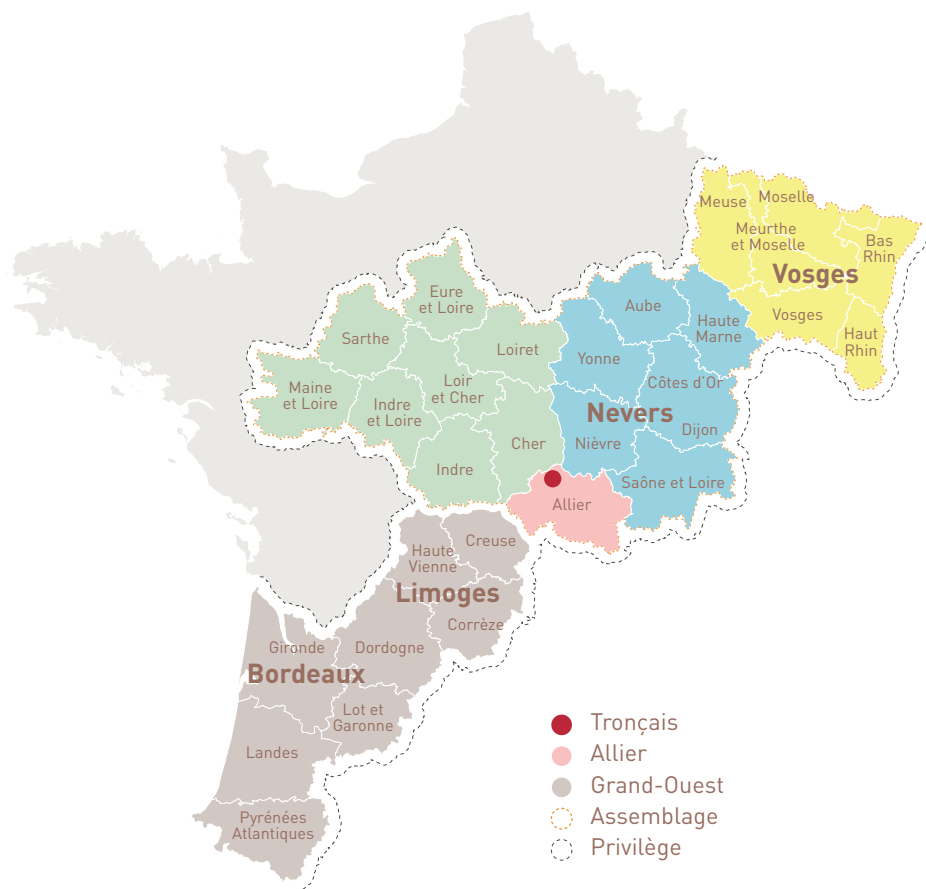
Im Westen Rumäniens, im Herzen von Siebenbürgen, in den Bergen der Karpaten liegen majestätisch Traubeneichenwälder zeichnet sich durch eine extrafeine Körnung aus. Dieses Fass gibt hervorragende Ergebnisse für beide Rotweine und Weißweine.

### Américain

Die aus unserem Sägewerk in den USA in Pennsylvania stammende amerikanische Eiche wird sorgsam ausgewählt und bietet sich ausgezeichnet für kurze Reifezeiten an. Je nach Hitzebehandlung verleiht sie gleichsam eine würzige wie eine Vanille- oder etwas schärfere Note.

### Spirit

Dieses Fass hat seine Wurzeln in den Regionen Sud-Ouest und Limousin. Es dient vorrangig zur Lagerung von Spirituosen, reichert Tannine an und verleiht ein holzige, aromatische Note.



### Unsere traditionellen Hitzebehandlungen:

Leicht (LT), Leicht + (LT+)  
 Noisette  
 Mittel (MT), Mittel + (MT+)  
 Slow Heavy Toast (SHT)  
 Stark (HT)

### Unsere spezifische Hitzebehandlung:

Bei der LMT-Hitzebehandlung (Long Medium Toast) handelt es sich um eine Hitzebehandlung mittlerer Intensität, die von unseren Teams entwickelt wurde, um Ihren Weinen Süße und ein leichtes Röstaroma zu verleihen.





# Großfässer und Holzgärstände

Die subtile Allianz zwischen Tradition und Technologie macht das Ansehen und die Reputation von Cuves et Foudres Nadalié aus.

---

## Hochwertige Materialien

Die langjährig in unseren Anlagen getrocknete Eiche aus den renommiertesten französischen Waldgebieten wird in unseren eigenen Werkstätten bearbeitet.

Ausgesucht mit dem Anspruch höchster Qualität, wird Ihnen eine große Auswahl an Zubehör angeboten, um Ihren Bedürfnissen bestmöglich gerecht zu werden.

## Eine reiche und vielschichtige Aromapalette

Ein Gärbehälter oder ein Lagerfass aus Eichenholz stellen dank eines strengen Auswahlprozesses der Hölzer sowie spezifischer Hitzebehandlungen, die während vieler Stunden unter den wachsamen Augen unserer Handwerker geduldig ausgetüftelt wurden, einen sorgsam zusammengestellten Aromaspeicher dar.

## Kundenspezifischer Einbau in Ihren Weinkeller

Da für uns stets Ihre Zufriedenheit im Mittelpunkt steht, legen wir größten Wert auf den fachgerechten Einbau unserer Gärbehälter und Lagerfässer in Ihre Keller. Jedes Projekt ist Gegenstand einer gründlichen und personalisierten Studie und jedes unserer Produkte wird maßgeschneidert, um sich perfekt in das vorhandene Umfeld einzupassen.

---



### **Tonnellerie Nadalié**

---

99 rue lafont  
33290 Ludon-Médoc  
Frankreich  
**[info@nadalie.fr](mailto:info@nadalie.fr)**

Tel .: +33 557 100 202  
Geschäftsanschluss: +33 557 100 203  
Fax : +33 557 100 200  
**[www.nadalie.fr](http://www.nadalie.fr)**