



## FASS AUS AMERIKANISCHER EICHE, 225 LITERN



**Bruttopreis:**  
**4 849 €**

Nettopreis:  
3 942 €

Fass aus amerikanischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern des renommierten französischen Herstellers Seguin Moreau.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

### URSPRUNG & OENOLOGISCHE ZIELE

Das Fass ist inspiriert von der Tradition, großartige spanische Weine in Holz zu reifen. Diese amerikanische Eichenauswahl ist für kräftige Rotweinsorten gedacht und harmonisiert olfaktorische Geschmeidigkeit mit Lebendigkeit am Gaumen.

### EINE SPEZIFISCHE AUSWAHL

Für die Herstellung unserer Fässer wählen wir Chargen aus amerikanischer Eiche aus, die ein geeignetes önologisches Profil ergeben und gleichzeitig das Holz optimieren, wenn grobe Dauben zu Dauben verarbeitet werden.

Um diese grobe Daubenauswahl angemessen zu reifen, wird unsere Eiche in unserem Holzhof in Perryville (Missouri) zu 100% natürlich im Freien getrocknet.

Der Lauf ist ein sehr effizientes Werkzeug, das Folgendes ermöglicht:

- Einige intensive Holznoten, die gut der Typizität einiger Weine entsprechen.
- Um dem Mischen Komplexität zu verleihen.



## WUSSTEST DU SCHON ?

Das Wort "Crianza", was übersetzt "Altern" bedeutet, ist der Name eines der Hauptschritte bei der Herstellung eines großen Weins.

In diesem Fall verbringen Weine einige Zeit in Eichenfässern, um sie zu verbessern und die Zielqualität zu erreichen.

Dies ist ein sehr wichtiger Prozess in Spanien, angesichts der Tradition und der Persönlichkeit der Weine. Es gibt drei Kategorien von Weinen, die sich dadurch unterscheiden, wie lange sie vor der Abfüllung in Eichenfässern gereift sind: Crianza, Reserva und Gran Reserva.

## IMPLEMENTIERUNG

Das Fass eignet sich für verschiedene Reifezeiten (6-24 Monate), je nach vorherigem Profil des Weins Altern und das angestrebte önologische Ziel.

Wir empfehlen, die Fässer so schnell wie möglich zu füllen, um die malolaktische Gärung entweder im Fässer für mehr aromatische Komplexität, Geschmeidigkeit und Süße oder kurz danach. Das Ziel in beiden Fälle ist eine schnellere Integration von Holzaromen.

## SENSORIALPROFIL

Die typischen Eigenschaften der amerikanischen Eiche, kombiniert mit dem Durchschnitt

Toasten - führen am Ende des Alterns zu folgendem sensorischen Profil:

Aromatisches Profil: Noten von Kokosnuss, gerösteten Haselnüssen, Karamell, warm

Gebäck, milchiger Kaffee, Gewürze.

Geschmacksprofil: weich am Gaumen und sehr wenig Tanninwirkung.

In den ersten Monaten des Alterns wird normalerweise ein leicht intensiver „Prize de Bois“ auf der amerikanischen Eiche bemerkt:

geröstetes, frisches Holz und eine starke Bräunung im Mund. Dieses Gefühl nimmt während des Alterns zunehmend ab.

\* „Prize de Bois“: Phänomen, das beim Altern in Fässern festgestellt wird und in der Wahrnehmung des Eichengefühls und einer wichtigen Rolle besteht

Anstieg der tanischen Intensität.

## LAGERBEDINGUNGEN

Alle unsere Fässer unterliegen strengen Herstellungsbedingungen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten und einhalten sollen

aktuelle regulatorische Anforderungen. Die Auswahl hochwertiger Verpackungsmaterialien gewährleistet maximalen Schutz

gegen mögliche Verunreinigungen während des Transports oder der Lagerung.