

BARRIQUE

225, 300 oder 500 Liter

Im Gegensatz zur allgemeinen Handhabung, Barriquefässer in Serien zu produzieren, legen wir Wert auf die unterschiedlichen Gegebenheiten. Fassgröße, Holzart und Toastung spielen bei diesen Volumen eine noch wichtigere Rolle.

Bezüglich Rebsorte und Anbaugebiet wird schließlich eine Empfehlung unsererseits abgegeben welches Fass sich hier besser eignet um den gewünschten Wein auszubauen und/oder zu lagern.



Klassisch

Standard Produkte, gefertigt in den gängigsten Ausführungen. Erhältlich in europäischer Eiche in MT und MT+. Sehr beliebt für klassisch vinifizierte Rotweine, aussagekräftige Struktur durch genügend Holzeinfluss. Diese Barrique eignen sich auch hervorragend für Blendings.

Selection

Auf Anfrage gefertigte Barriquefässer. Holzart und Toastung werden mit der Rebsorte abgestimmt. Damit erfüllen wir den gewünschten Ausbau des Weines.

Mit Respekt vor der Frucht. Stilistik, Charakter und Aromakomplexität wird vom Kunden vorgegeben und wir fertigen dementsprechend das passende Barrique.

