

FÄSSER

500 bis 1000 Liter

Mit diesen Volumsgrößen haben wir uns speziell auf Erste Lagen Weine spezialisiert. Da hier unsere Kunden unbeschwert Chargen vinifizieren können, die durch primäre und sekundäre Aromen punkten. Gleichzeitig bieten diese Volumen ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Holz und Wein, wodurch die Struktur und das Lagerungspotenzial optimiert werden.

Der große Vorteil ist mit verschiedenen Holzstärken zu arbeiten. Je stärker das Holz, desto intensiver das Aroma und desto geringer der Sauerstoffaustausch.



Ovales Fass

Dank der Form verändert sich die Lagerung. Es ergibt sich ein größerer Kontakt von Wein und Hefe, was primären und sekundären Aromen zu Gute kommt. Zusätzlich werden die Räumlichkeiten im Keller besser ausgenutzt.

Rundes Fass

Die Dimension erlaubt ein vereinfachtes Arbeiten im Keller. Zusätzlich wird durch die passende Holzstärke der Sauerstoffaustausch sowie der Einfluss des Holzes reguliert, damit ein gewünschter Weinausbau zustande kommt.

