

LagerFÄSSER

ab 1000 Liter

Diese Fässer sind dazu geeignet deren Inhalt, Struktur und Aromen durch unterschiedliche Lagerungszeiten zu verleihen.

Ebenso können sie der Fermentation dienen, wodurch mehr primäre und sekundäre Aromen bestehen bleiben und das Fass an Neutralität gewinnt.

Sie sind in runder und ovaler Form, je nach räumlichen Gegebenheiten und Lagerungsmethoden erhältlich.



Ovales Lagerfass

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 Lagerfass

Durch eine gleichmäßige und kompakte Form ergibt sich ein diskreter Holzeinfluss. Je nach Holzart und Bearbeitung ergeben sich mehrere Möglichkeiten den Wein auszubauen. Geeignet um Textur und subtile Noten während der Lagerung zu erhalten.

