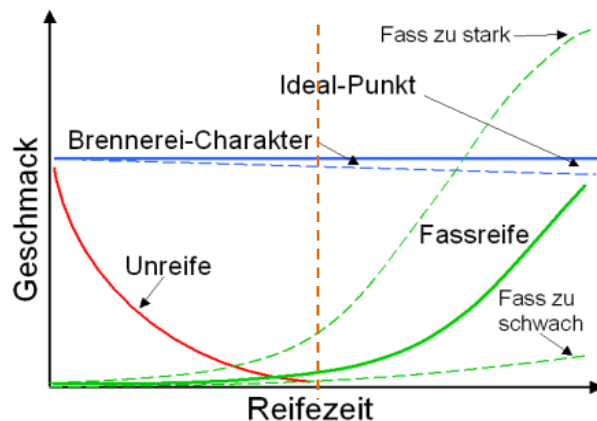


Das Fass bestimmt das Ergebnis

Die wichtigsten Einflüsse bei der Fassreifung sind entsprechend ihrer Stärke nach:

1. Brennerei-Charakter
2. Holz Aktivität/Fassqualität
3. Reifezeit - abhängig von der Fassgüte
4. Umgebung/Mikroklima

Fässer können mehrfach verwendet werden. Sie werden dazu erneut „getoastet“ oder ausgebrannt, um tiefere Holzschichten zu erreichen.



Mit freundlicher Genehmigung von www.whisky24.de



Finishing:

Zunächst reift das Destillat in normalen amerikanischen Fässern, bis es seine Unreife abgebaut hat und bereits ein grundlegendes Aroma gebildet hat.

Etwa 10 Jahre braucht man dafür. Dann wird in europäische Eichenfässer umgefüllt, die zuvor die verschiedensten Weine enthalten haben. Wichtig ist dabei der 1st Fill. Nach 1 bis 2 Jahren ist es dann soweit. Brennerei-Charakter und die Fässer haben sich in einer interaktiven Reifung zu einem harmonischen Ganzen verbunden.

Beispiele hierfür sind die Whiskies von Balvenie oder auch Glenmorangie.