

Die gebräuchlichsten Eichenfässer



Bourbon
Cask

- Holzfass aus heller amerikanischer Eiche wird ausgebrannt, dadurch bilden sich die typischen Röst- und Vanillearomen sowie auch Kokusnuss und Karamellaromen.
- Außer diesen Aromen spenden Ex-Bourbonfässer auch kräftige Eichentöne
- Fass darf nur einmal für Bourbon genutzt werden, Reifezeit für Bourbon Whiskey in der Regel 2 Jahre
- Ca. 90% der in Schottland verwendeten Fässer sind Ex-Bourbonfässer, die in aller Regel kleiner sind als die verwendeten Ex-Sherryfässer



Sherry
Cask

- Holzfass entweder aus heller amerikanischer oder aus dunkler europäischer Eiche, die Fässer werden „geröstet“.
- Durch die vorherige Lagerung von Sherry bildet sich eine kräftige Farbe und unbändige Süße und Trockenfruchtaromen
- Fässer werden mehrfach (bis 30 Jahre) für die Lagerung von Sherry verwendet
- Ex-Sherryfässer sind je nach Güte 6-10 mal so teuer wie Ex-Bourbonfässer