

# Das Holz-Fass – idealer Transport-und Lagerbehälter

## Fässer aus Eichenholz:

Bereits von den Römern wurden Holzfässer für die Lagerung von Wein und anderen gegorenen Flüssigkeiten entwickelt.

Eichenholz eignet sich aufgrund seiner Härte und Struktur hervorragend als Rohstoff für Holzfässer in denen Alkohol lagern soll.

Warum gerade Eiche? Eiche gilt als „reines“ Holz und enthält keine Harzkanäle, die unerwünschte Aromen produzieren würden. Durch die Wärme- und Hitzebehandlung während der Fassherstellung wird das lange getrocknete Eichenholz quasi wieder zum Leben erweckt und liefert damit den entscheidenden Beitrag bei der Reifung des Destillats und natürlich für seine Farbe. Durch die Porosität des Holzes findet ein geringer, aber stetiger Sauerstoffaustausch statt, dessen Nachteil die jährliche ca. 2%-ige Verdunstung des hochprozentigen Fassinhaltes („Angels-Share“) ist. Es verbinden sich also die verschiedenen Komponenten und das Destillat „reift“ und erscheint harmonischer.

Nicht nur Vanille- und Eichenholz Aromen werden durch die "Toastung" der Fässer hervorgebracht, sondern auch Aromen von Kokosnuss, Mandel (geröstet), Gewürznelke, Zimt, Honig, Kaffee, Karamell, Rauch, Schokolade und Tannin. Damit ist das Holzfass der Aromaspender und mehr als nur ein Behältnis! Entscheidend ist dabei natürlich auch die Herkunft des Eichenholzes.

Ein Eichenholz-Fass besteht aus zwei Fassböden und den Dauben, die leicht konvex gebogen sind und ihm so seine charakteristische, bauchige Form geben. Zusammengehalten werden die Dauben durch Metallreifen.

