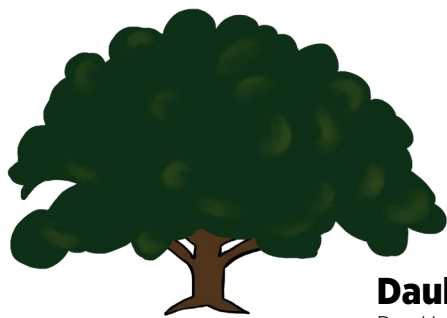


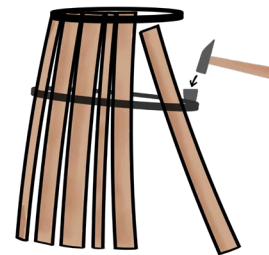
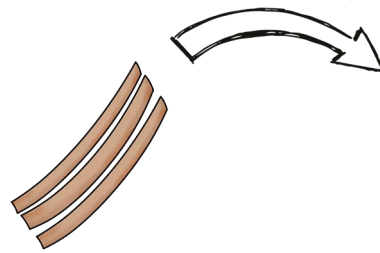
How to make Barrique

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Daube

Das Holz (meist Eiche) wird zugeschnitten und rundgehobelt. So entstehen die sogenannten Dauben.



Die Dauben werden in einem Reifen aufgesetzt. Danach werden die Arbeitsreifen als Halterung angeschlagen.

Mit einer Maschine werden die Arbeitsreifen erneut «angeschlagen», also fest nach unten gedrückt.



Danach werden die Einbuchtungen für den Boden und den Deckel gehobelt.



Der Boden und der Deckel werden eingesetzt. Dafür kann ein Haken als Einsatzhilfe hinzugezogen werden.

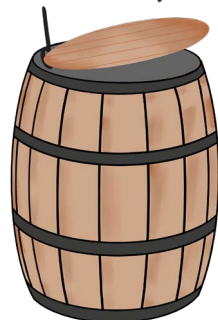
Toasting

An der Oberfläche entwickelt sich die Röstnote.

Der Röstgrad kann individuell bestimmt werden.

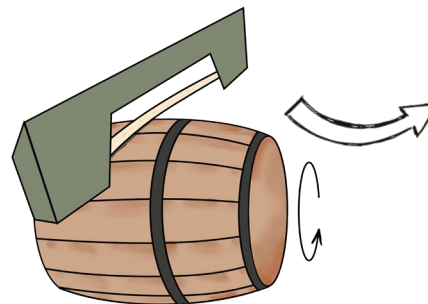


Das Fass wird mit Feuer ausgebrannt. Währenddessen wird es immer wieder befeuchtet. So kann es besser in Form gebracht werden.



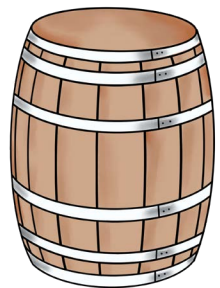
Schleifen

Ein Teil der Arbeitsreifen wird entfernt, damit das Fass abgeschliffen werden kann.



Fertig!

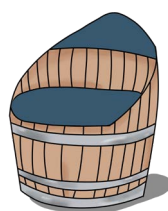
Nachdem die verzinkten Reifen angebracht wurden, ist das Fass fertig.



Good to know

Ein typisches Barrique-Fass umfasst **225 Liter** +++ Die Grösse ergab sich dadurch, dass genau **ein Hafenarbeiter** es alleine bewegen konnte +++ Ein Fass umfasst genau **300** 0,75-Liter-Flaschen +++ **Louis-Gaspard Estournel** aus Bordeaux stellte Anfang des 19. Jahrhunderts fest, dass Weine, die aus Indien zurückkamen und somit länger im Barrique waren, besser schmeckten.

Fun Facts



Nicht nur zur Getränkeherstellung!

Gebrauchte Barrique-Fässer sind multifunktional einsetzbar. Auch Möbel werden daraus gebaut.

Das grösste Holzfass der Welt

zeigt ein Fassungsvermögen von 1,7 Millionen Litern und wurde 1934 vom Bad Dürkheimer Küfermeister Fritz Keller erbaut. Jedoch nicht für Wein – im Inneren befindet sich ein Wein- und Speiselokal.