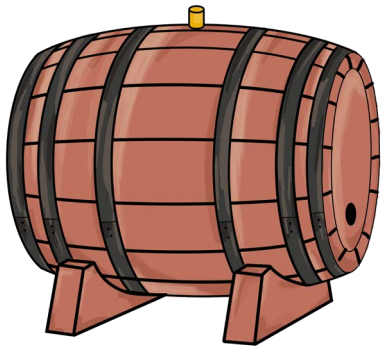


# Fasskunde

Weitere Grafiken  
[www.vinum.eu/Infografik](http://www.vinum.eu/Infografik)

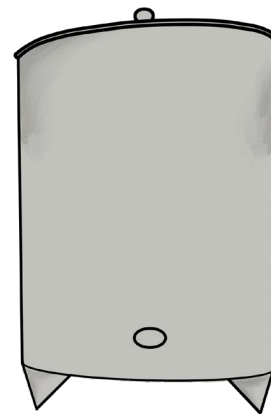


## Holzfass

Vor der Einführung der Flasche verwendete man Holzfässer als Transportmittel von Weinen. Sie dienen dem Sauerstoffaustausch (Oxidation) und der Tannin- und Aromenentwicklung. Es gibt unterschiedliche Arten von Holzfässern, meist aus Eichenholz, die gängigsten sind: grosses Holzfass (5000 bis 1000 000 Liter), Barrique/Pièce (225/228 Liter), Tonneau/Puncheon/Pipe (500 Liter), Stückfass oder Muid (1200 Liter), Fuder (1000 Liter).

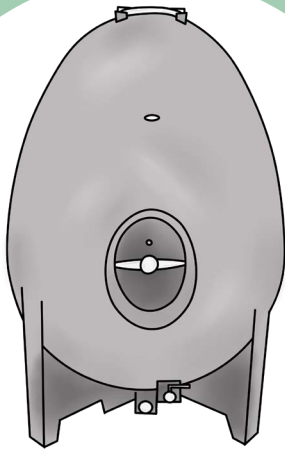
## Edelstahltank

Im Gegensatz zum Holzfass ist ein Tank luft- und wasserdicht (reduktiv).  
Variable Grössen.  
Kann gut gekühlt werden.  
Ist einfach sauber zu halten.  
Meist fruchtige, leichtere Weine.



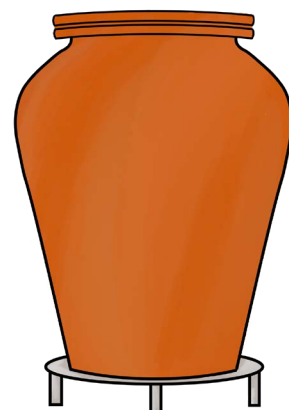
## Beton-Ei

Der Sauerstoff gelangt durch die Betonschicht gleichmässig an den Wein, trotzdem bleibt der Ursprungsgeschmack erhalten.  
Im Inneren kann sich der Wein fliegend bewegen, da es keine Ecken und Kanten gibt.  
Das thermische Verhalten des Betons sorgt für eine natürliche Kühlung.  
Durch die ovale Form wird der Wein geklärt, die Trubstoffe sammeln sich am Rand und rutschen runter.  
Circa 900 Liter Fassungsvermögen.



## Amphore/Quevri

Vermutlich die älteste Form der Weinherstellung.  
Meist kommt die ganze Traube mit Stielen in die Amphore.  
In Georgien werden sie meist in der Erde vergraben, ansonsten sieht man sie oft auf Ständern.  
Schützen vor Temperaturschwankungen und Lichteinflüssen.  
Können bis zu 3000 Liter Fassungsvermögen haben.



## Good to know

Welches Gefäss verwendet wird, hängt vom Geschmack des Winzers ab. +++ Neben den oben genannten vier Fässern werden ausserdem folgende verwendet: Granitfass, Demijohn (Glasballon), Kunststoff.

## Missgeschick

### Grosses Pech

Im portugiesischen Ort São Lorencio de Bairro platzten im September 2023 zwei Tanks voller Rotwein. Somit durchfluteten circa 2,2 Millionen Liter Wein das Dorf.