



- Ähnliche Alternative zu kostengünstigen Fässern für Spitzenweine.
- Anpassbares, wiederholbares und berechenbares Konvektions-Toasting Verfahren.
- Sorgfältig ausgewählte Hölzer für höchste Qualität.
- Auf natürliche Weise bis zu 30 Monate lang luftgetrocknet.
- Konvektions-Toasting erzeugt süße und sanfte Tannine und angenehmen Geschmack.
- Mühelose Installation und Anwendung.
- Ermöglicht 2-3 Anwendungen mit Wein.
- Erlaubt die Mischung verschiedener Eichenhölzer und Wahlmöglichkeiten bezüglich des Toastings.
- Kann zur Gärung und/oder Lagerung verwendet werden.
- Kann je nach Zielsetzung mit verschieden hohem Oberflächenkontakt betrieben werden.

