



## RUNDE STÜCKFÄSSER 1000 L

Als Neuling in der Rousseau-Familie ist der 1000 L-Stückfass als Zwischenprodukt **zwischen dem 600-Liter-Fass und dem 13-Hektoliter-Stückfass** positioniert. Ein Behälter, der einfach im Keller eingerichtet werden kann, für den Ausbau in großen Volumen zu einem moderaten Preis und ohne Risiko!

Verwendbar in einer sehr einfachen Version oder mit vielen Extras und Optionen in einer Hightech-Version. Der 1000 L-Stückfass ist für Benutzer von 600 L und kleine Stückfässer, Winzer mit begrenztem Platz im Keller und diejenigen, die den Ausbau in großen Holzbehälter mit geringerem Risiko und niedrigeren Kosten testen möchten.

### PRODUKTAUSWEIS

-  Französische Eiche
-  Stärke 40 mm +
-  Feine / mittlere Holzporen
-  ML-Toastung

### VERFÜGBARE AUSSTATTUNG

Für weitere Technik kann der 1000L optional ausgestattet werden mit:

- Klarablauf
- Restablauf, Probierhahn
- Thermometer
- Edelstahlmannloch
- Gärspund

## RUNDE STÜCKFÄSSER

Das runde Stückfass bleibt ein **klassisches und effektives Werkzeug für den Ausbau von Weiß- und Rotweinen**, allen Stilen und allen Regionen. Es imponiert durch seine Größe dennoch bleibt sein Einfluss auf die Weine diskret.

Das Stückfass ist seit vielen Jahren in Frankreich und Europa verwendet worden. Es ist zweifellos ein Teil der Geschichte des Weins. Es wurde einst für den Transport von Wein in großen Volumen verwendet und hat sich allmählich einer Funktion des Ausbaus zugewandt, um die regionale Authentizität zu bewahren und sehr subtile holzige und texturierende Noten zu bringen.

Es ist nützlich für alle, **die ihren Wein Volumen ohne viel Holzaroma anbieten möchten**. Es ist auf viele Weine anwendbar.

Wir bieten **Standardstückfässer** mit mehreren Fassungsvermögen von Burgunder-Barrique, aber auch **maßgeschneiderte Holzfässer** an. Wir werden dann gemeinsam Ihre Bedürfnisse und die gewünschten Dimensionen prüfen.

### VORTEILE

- > Diskreter Holzeinfluss durch eine tiefgehende Toastung, bringt mehr Volumen
- > Positiver Effekt in finanzieller Hinsicht
- > Optimierung des Raums
- > Verbesserung der Logistik im Weinkeller
- > Ein geschmackvolles Produkt im Keller



### VERFÜGBARE PRODUKTE

C6 - 13,70 HL / C10 - 22,80 HL / C15 - 34,20 HL /  
C20 - 45,60 HL / C25 - 57,00 HL oder Stückfässer auf Mass