

BECZKA DĘBOWA 100 LITRÓW NA WINO, WHISKY, DESTYLAT OWOCOWY



Beczki Węgierskiej firmy Boros Oak Barrels są produkowane ze starannie dobranego węgierskiego dębu bezszypułkowego (*Quercus Petraea*), wyłącznie z wewnętrznej części pnia, który nadaje trunkowi charakterystyczny dębowy smak ze szlachetną nutą ziołowo - korzenną.

Dąb Węgierski to ta sama odmiana dębu, co dąb Francuski. Ten pierwszy rośnie wolno (120 lat) na wulkanicznej glebie, tworząc wąskie pory i drobne słoje. Dzięki temu uzyskuje się znacznie mniejsze straty trunku (tzw. „Danina dla Aniołów”) w trakcie leżakowania w beczce. Niestety w Polsce tak wysokiej jakości dąb bezszypułkowy nie jest dostępny.

Drewno do produkcji beczek jest sezonowane na wolnym powietrzu przez 3 lata. Proces sezonowania "wyplukuje" niepożądane substancje i znacznie poprawia wpływ drewna na smak trunku.

Beczki posiadają eleganckie obręcze wykonane ze stali podwójnie ocynkowanej, co zapewni atrakcyjny wygląd przez długie lata. Klepki są uszczelnione liśćmi tataraku, co zapewnia naturalne walory smakowe trunku.

Każda beczka jest profesjonalnie wypalona wewnątrz. Dostępne stopnie wypalenia: niski, średni, średni+, wysoki.



Uwaga: czas dostawy beczki o wypaleniu innym niż średni wynosi 30 dni.

Informacje techniczne:

| POJEMNOŚĆ | WAGA | ŚREDNICA | WYSOKOŚĆ | GRUBOŚĆ KLEPKI | LICZBA OBRĘCZY |
|----------------------------|-------|----------|----------|----------------|----------------|
| 100 l, Typ Węgierski | 29 kg | 60 cm | 60 cm | 2,7 cm | 6 |
| 150 l, Typ Węgierski | 40 kg | 65 cm | 65 cm | 2,7 cm | 6 |
| 225 l, Bordeaux - Barrique | 55 kg | 69 cm | 95 cm | 3,2 cm | 6 |
| 300 l, Barrique | 72 kg | 65 cm | 98 cm | 3,5 cm | 8 |
| 500 l, Typ Węgierski | 90 kg | 100 cm | 100 cm | 4,4 cm | 8 |

WARIANTY PRODUKTU

| WARIANT | KOD PRODUKTU | CENA |
|----------------------------|--------------|--|
| Średni stopień wypalenia | | Cena brutto: 1 464 zł Cena netto: 1 190 zł |
| Niski stopień wypalenia | | Cena brutto: 1 464 zł Cena netto: 1 190 zł |
| Średni + stopień wypalenia | | Cena brutto: 1 464 zł Cena netto: 1 190 zł |
| Wysoki stopień wypalenia | | Cena brutto: 1 464 zł Cena netto: 1 190 zł |

GALERIA

