



DESTILLER

BECZKA DĘBOWA 225 LITRÓW NA WINO, WHISKY TYP BORDEAUX – BARRIQUE



Cena: 2 406zł Cena netto: 1 956zł

Boros Oak Barrels

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.

	NISKI	ŚREDNI	ŚREDNI+	WYSOKI
Smak	Łagodne aromaty, świeży smak wanilii	Aromat wypalenia; bardziej złożone smaki	Bardziej intensywny aromat wanilii i ziół; bogate walory smakowe	Dymny, pieprzowy, słodki, palony smak (nieco przypomina kawę)
Przeznaczenie	wino białe	czerwone i białe wino, whisky	czerwone wino, whisky	czerwone wino, whisky

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

Dane kontaktowe

ul. Grunwaldzka 37,
37-560 Pruchnik

Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl