OAK WINE, WHISKY BARREL 15 LITERS, WOODEN TAP

Gross price: 793 €

Net price: 645 €

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 "wypłukuje" 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.

Prezentowane beczki wykonane są z grubych klepek (27 mm).

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.

Beczka jest bezpiecznie zapakowana, w komplecie jest 1 szpunta, podstawa oraz drewniany kranik zapewniający szczelność, wygodę oraz pewność naturalnego smaku.

GALLERY

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
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