

!Gebrauchsanweisung!

Anleitung für das Whiskyfass aus Eichenholz

Das Whiskyfass wurde aus Eichenholz gefertigt und mit Paraffin-Wachs gedichtet. Somit eignet es sich ideal für die Lagerung verschiedenster Getränke, wie z.B. Whisky, Schnaps, Brände oder Wein.

Dank der naturbelassenen Oberfläche wird das Holz leichte helle Aroma- und Farbstoffe an das eingefüllte Getränk abgeben.

Folgende Regeln musst du vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Nichtbenutzung beachten:

- 1. Setzen Sie den Messinghahn mit einem Gabelschlüssel in die dafür vorgesehene Hahnöffnung ein. 3-4 Umdrehungen sollten reichen. Nicht zu weit, Bruchgefahr! (das Gewinde nicht komplett eindrehen!)
Den Holzhahn mit einem Hammer in die dafür vorhergesehene Hahnöffnung schlagen. Nicht zu weit oder fest, Bruchgefahr!**
- 2. Das Whiskyfass ist von Innen mit einem Paraffin-Wachs beschichtet. Vor Gebrauch muss das Fass mehrmals gründlich mit lauwarmem Wasser ausgespült werden.**
- 3. Anschließend befüllst du das Fass komplett mit lauwarmen Wasser und lässt es für 48 Stunden ohne den Stopfen stehen.**
- 4. Nach 48 Stunden kannst du das Wasser ablassen und das Whiskyfass mit deinem Getränk füllen. Das Fass bei Undichtigkeit niemals mit Alkohol befüllen.**

5. Sollte das Fass Undichtigkeit zwischen dem Fass und Hahn aufweisen, drehe den Hahn vorsichtig weiter rein. Bei Bedarf kannst du auch Fassdichte verwenden.

Folgende Kriterien solltest du beachten, wenn du eine längere Reifezeit für dein Getränk planst:

- **Befülle das Whiskyfass immer komplett.**
 - **Hinweis: Für einen authentischen Geschmack, das Fass zunächst einmal mit Rotwein befüllen und einige Zeit reifen lassen.**
- **Dichte das Fass mit dem Stopfen und dem Hahnvollständig ab, sonst könnte sich der Alkohol verflüchtigen.**
- **Durch das Eichenholz, hat dein Getränk jetzt Zeit zu reifen und seinen Geschmack zu verfeinern.**
- **Für die gewünschte Qualität und einen perfekten Geschmack, probiere dein Getränk in regelmäßigen Abständen.**
- **Denke daran, dass du vor dem Abfüllen den Stopf oben auf dem Fass etwas lockerst, da sonst ein Vakuum entstehen könnte.**
- **Zur Sicherheit empfehlen wir dir ein Tropfgefäß unter dem Messinghahn zu stellen.**