

FASSBINDEREI
SCHÖN
AUSTRIA

FASSBINDEREI SCHÖN

Ausgewählte Hölzer, von Natur aus formvollendet.

Wir experimentieren, philosophieren und tüfteln – gemeinsam mit dir.

Damit unser Werk deinen Ansprüchen gerecht wird.

Dann, mit Hand und Herzblut, entsteht Besonderes. Langlebig und wertig.

So sind unsere Holzfässer. Eben wie für dich gemacht.

Ganz einfach schön.

#WIEFÜRDICHGEMACHT



Das Handwerk

MIT GEDULD UND LIEBE ZUM PERFEKTEN FASS

Die Fassbinderei erfordert Geschicklichkeit, Erfahrung und ein hohes Maß an Verständnis für das Material. Jeder Fassbinder hat seine eigenen Techniken und Geheimnisse, die er im Laufe der Zeit entwickelt hat. Es ist ein Handwerk, das viel Geduld und Liebe zum Detail erfordert.

Der Weg ist das Ziel

Jeder Schritt des Prozesses verlangt Präzision und Sorgfalt, um ein qualitativ hochwertiges Produkt zu gewährleisten. Nur durch jahrelange Erfahrung und kontinuierliche Verbesserung der handwerklichen Fähigkeiten kann ein Fassbinder ein Meister seines Handwerks werden und Fässer von herausragender Qualität herstellen. Und davon gibt es nicht allzu viele. Umso stolzer sind wir auf unseren Betrieb und dessen Mitarbeiter.

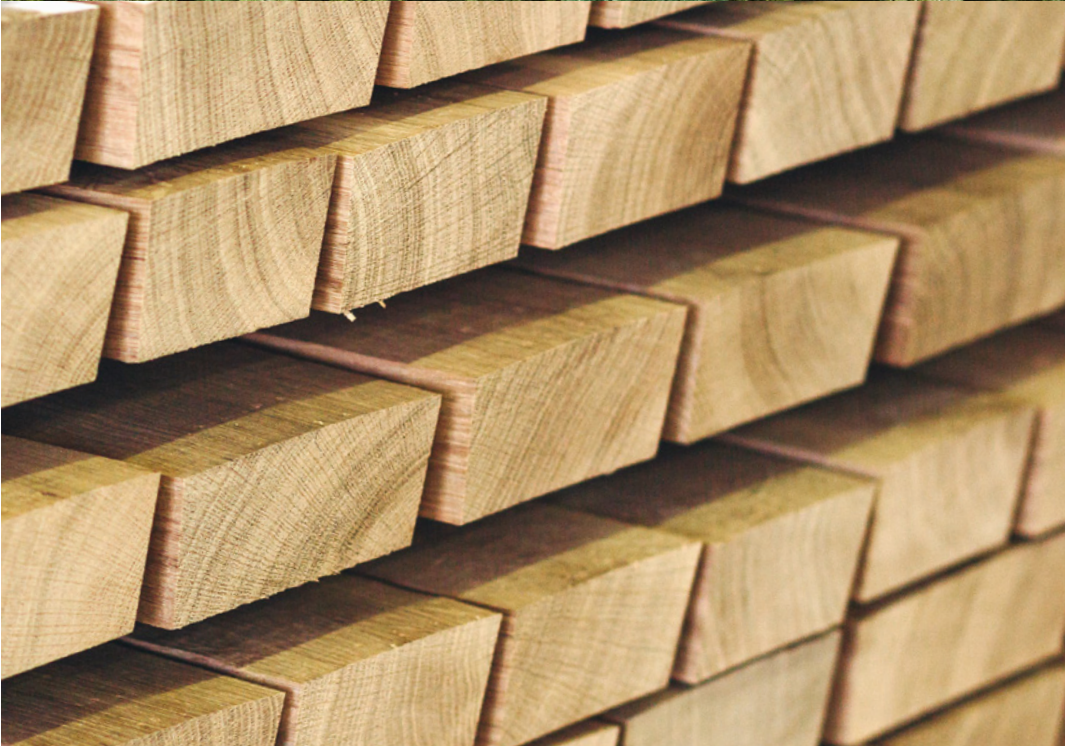
Familiär und mit dem Wissen von Generationen

Unsere Fassbinderei wurde 1933 gegründet. Mittlerweile bringt sich bereits die vierte Generation mit neuer Dynamik im Arbeitsalltag ein. Durch Weiterbildungen, wie zum Beispiel im Bereich der Önologie, erhalten wir neue Erkenntnisse aus Forschungsprojekten, die täglich eingebunden werden. Zusätzlich bauen wir auf altes Wissen, moderne Technologien, echtes Zuhören und fachkundige Beratung – und tun jeden Schritt mit Herz und Hirn. Denn als Familienbetrieb legen wir großen Wert auf ein gutes, fast familiäres Verhältnis zu Mitarbeitern, Vertretern und Kunden. Für Fässer, die Freude machen.









Ressource Holz

DER STOFF, AUS DEM DIE FÄSSER SIND

Holz ist nicht gleich Holz, vorallem wenn es sich um Fässer und deren Inhalt handelt. Denn jede Holzart nimmt aufgrund ihrer Spezies und Herkunft Einfluss auf die Entwicklung von Aromen und Inhaltsstoffen. Unsere Kenntnisse darüber haben wir nicht nur durch überliefertes Wissen von Generationen, sondern auch durch laufende Forschungsarbeiten, Engagement und Weinwissen gesammelt. Denn wir meinen: gute Fässer zu produzieren setzt voraus, sich mit dem Inhalt zu beschäftigen – genauso wie unseren KundInnen gut zuzuhören und auf Wünsche einzugehen.

Die Weichen stellen

Die knapp 1.000 m³ Holz, die in unserer Produktionsstätte lagern, durchlaufen eine Analyse und werden je nach Stilistik bewertet – um herauszufinden, auf welcher Basis wir unsere Rohstoffe weiter verarbeiten müssen. Jedes unserer Produkte wird mit einer Artikelnummer versehen, die den Produktionsablauf präzise dokumentiert. Das garantiert, dass wir die önologische Qualität so konstant wie möglich halten. Und das Jahr für Jahr.

Fingerspitzengefühl ist ein Must-have

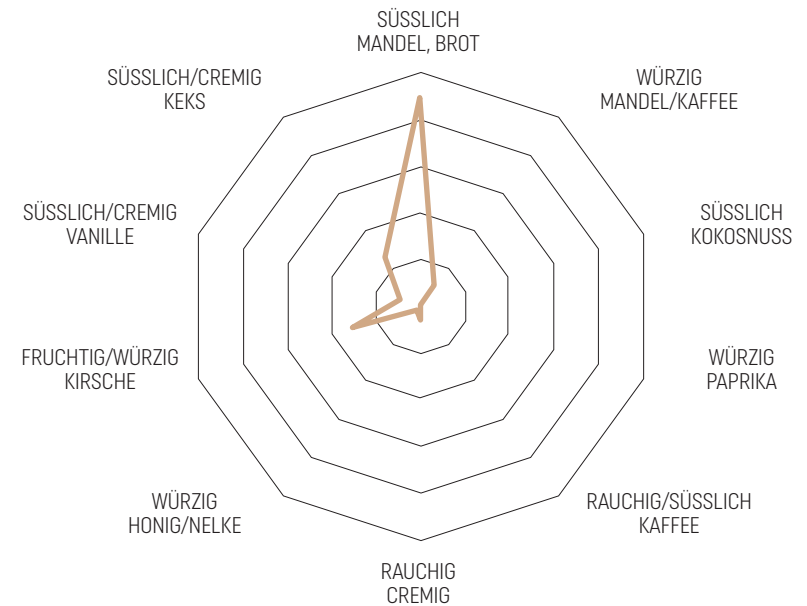
Mit den verwendeten Holzarten der Akazie und Eichen aus den Regionen Österreich, Slowenien, Frankreich und Deutschland bietet sich eine vielfältige Palette an Möglichkeiten, um auf jede gewünschte Weinstilistik eingehen zu können. Das betrifft die Länge der Reifung genauso wie das Toasting, das Dämpfen sowie weitere Behandlungsarten.

Österreichische Akazie

FÜR LAGERFÄSSER & BARRIQUE

Holzspezifikationen

SPEZIES	Robinia Pseudoacacia
LAGERUNG	Mindestens 36 Monate natürliche Freilufttrocknung, zusätzliche Lagerung je nach späterer Verwendung.
QUALITÄTSKONTROLLE	Analyse des Aromaprofils von frischem Holz. Laufende Begutachtung von Feuchtigkeit und Struktur.
PROFIL	Aufgrund der nicht vorhandenen Tanninstruktur ergeben sich durch die Ligninstruktur süßliche und phenolische Weine.

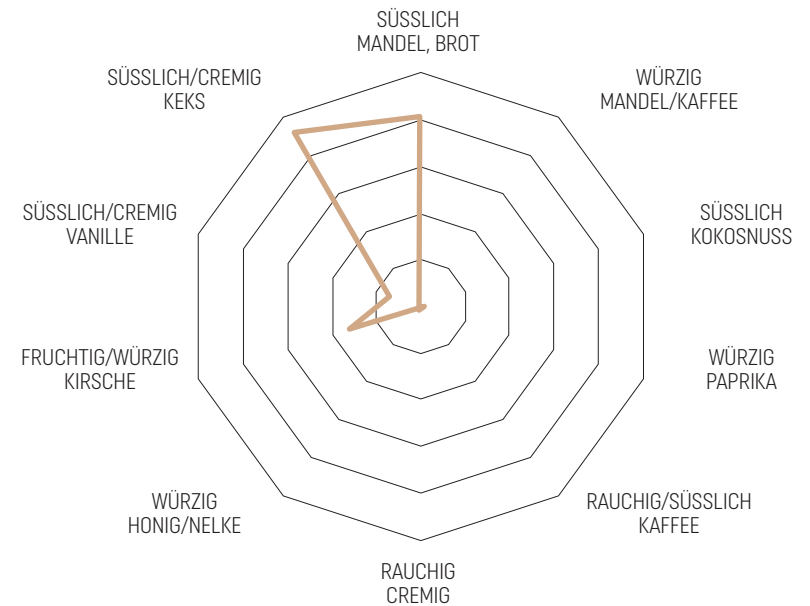


Österreichische Eiche

FÜR LAGERFÄSSER, GÄRBEHÄLTER & BARRIQUE

Holzspezifikationen

SPEZIES	Quercus Petraea & Quercus Sessilis
LAGERUNG	Mindestens 36 Monate natürliche Freilufttrocknung, zusätzliche Lagerung je nach späterer Verwendung.
QUALITÄTSKONTROLLE	Analyse des Aromaprofils von frischem Holz. Laufende Begutachtung von Feuchtigkeit und Struktur.
PROFIL	Geprägt von Lössboden rund um den Manhartsberg. Dadurch ergeben sich ein hoher Anteil an Vanillin und eine weichere Tanninstruktur.

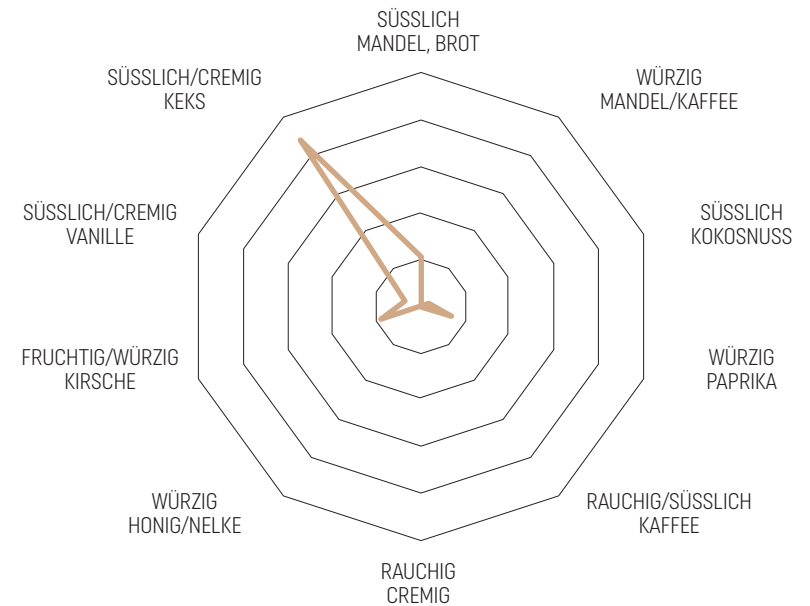


Slavonische Eiche

FÜR LAGERFÄSSER, GÄRBEHÄLTER & BARRIQUE

Holzspezifikationen

SPEZIES	Quercus Petraea & Quercus Sessilis
LAGERUNG	Mindestens 36 Monate natürliche Freilufttrocknung, zusätzliche Lagerung je nach späterer Verwendung.
QUALITÄTSKONTROLLE	Analyse des Aromaprofils von frischem Holz. Laufende Begutachtung von Feuchtigkeit und Struktur.
PROFIL	Geprägt von Löss und Sedimentsablagerungen in der südöstl. pannoni-schen Tiefebene, dadurch erhöhte Werte bei Aldehyden und Phenolen.

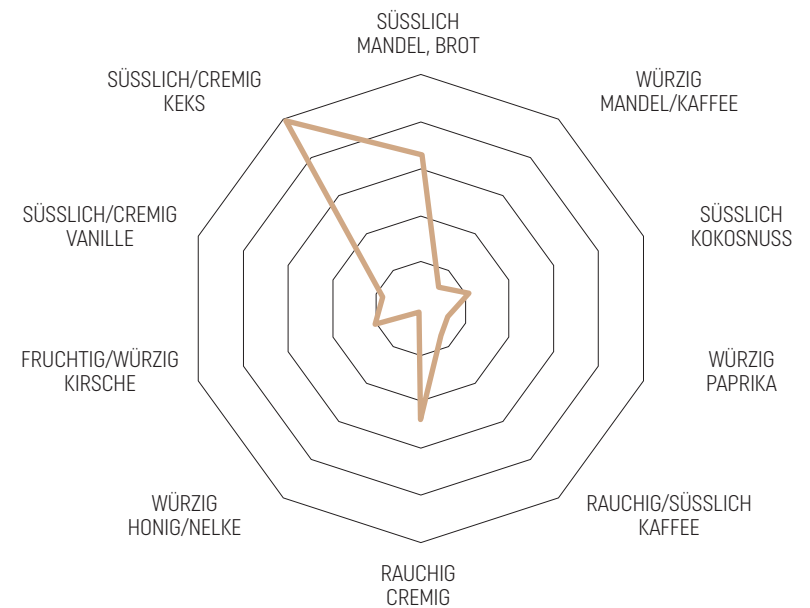


Französische Eiche

FÜR LAGERFÄSSER, GÄRBEHÄLTER & BARRIQUE

Holzspezifikationen

SPEZIES	Quercus Petraea & Quercus Sessilis
LAGERUNG	Mindestens 36 Monate natürliche Freilufttrocknung, zusätzliche Lagerung je nach späterer Verwendung.
QUALITÄTSKONTROLLE	Analyse des Aromaprofils von frischem Holz. Laufende Begutachtung von Feuchtigkeit und Struktur.
PROFIL	Buntsandstein und Muschelkalk im Pariser Becken bringen feinstrukturierte Weine hervor.

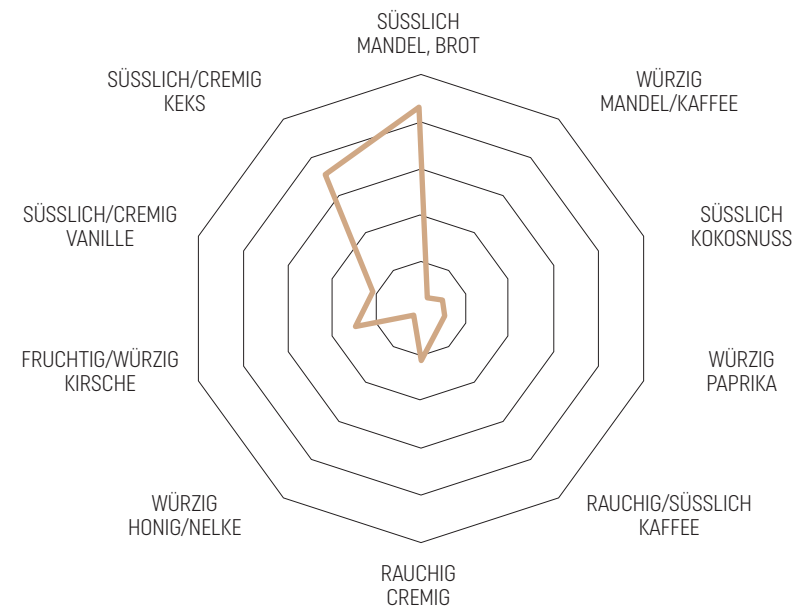


Deutsche Eiche

FÜR LAGERFÄSSER, GÄRBEHÄLTER & BARRIQUE

Holzspezifikationen

SPEZIES	Quercus Petraea & Quercus Sessilis
LAGERUNG	Mindestens 36 Monate natürliche Freilufttrocknung, zusätzliche Lagerung je nach späterer Verwendung.
QUALITÄTSKONTROLLE	Analyse des Aromaprofils von frischem Holz. Laufende Begutachtung von Feuchtigkeit und Struktur.
PROFIL	Geprägt von Buntsandstein im Pfälzer Wald, welcher mineralisch/würzige Weine hervorbringt.

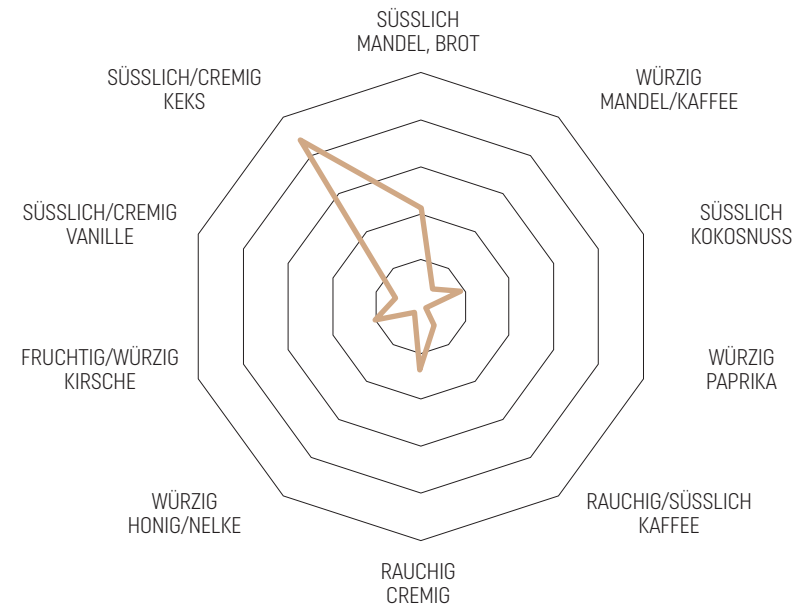


Ungarische Eiche

FÜR LAGERFÄSSER, GÄRBEHÄLTER & BARRIQUE

Holzspezifikationen

SPEZIES	Quercus Pannonica
LAGERUNG	Mindestens 36 Monate natürliche Freilufttrocknung, zusätzliche Lagerung je nach späterer Verwendung.
QUALITÄTSKONTROLLE	Analyse des Aromaprofils von frischem Holz. Laufende Begutachtung von Feuchtigkeit und Struktur.
PROFIL	Geprägt von Ton und Sandablagerungen in Kombination mit höheren Salzgehalten in der kl. ungarischen Tiefebene.



Forschung

BESSER DURCH WISSEN

Forschung und Entwicklung helfen uns dabei, die Lagerung und Reifung von Wein, Whisky oder anderen Spirituosen zu optimieren und neue Geschmacksprofile und Aromen zu ermöglichen.

Durch die kontinuierliche Forschung können wir deinen Bedürfnissen und Anforderungen gerecht werden und uns im Wettbewerb deutlich differenzieren.

Dabei spielen auch die Themen Nachhaltigkeit, Sicherheit und Qualitätssicherung eine große Rolle.

#WIEFÜRDICHGEMACHT

Die Wirkung der Freilufttrocknung von mindestens 36 Monaten

01

Verringert die Feuchtigkeit im Holz von 80% auf die für die Verarbeitung notwendigen 14 – 18%.

02

Wasserlösliche »grüne« Tannine, die als sehr bitter gelten, werden ausgewaschen.

03

Dieser Reifeprozess bewirkt ebenfalls die Stabilisierung der Ellagitannine (Eichentannine), welche die Bildung von Schwefel limitieren und den Wein vor Oxidation schützen.

04

Flüchtige Phenole und Lignin, die ausschlaggebend das Aroma beeinflussen, werden konserviert, um später den richtigen Einfluss zu haben.

05

Temperatur und Zeit bestimmen die Toastung des Holzes, die Aromen verstärkt, verringert bzw. freisetzt. Übergreifend bedeutet dies – je länger das Toasten dauert, desto breiter wird die Palette an Aromen und desto sanfter die Tannine.

06

Speziell für fruchtig aromatische Weine empfiehlt sich, eine geringere, aber längere Toastung zu wählen. Vorallem, wenn es sich um primär und sekundär aromatisch ausgebaute Weine handelt.



Light Neutral

LTN

Verringert die Bitterstoffe und komprimiert die süßlich cremigen Aromen im Holz.

Light

LT

Durch die kurze Bearbeitung gibt es noch leichte Bitterstoffe mit süßlich cremigen Aromen.

Long Medium

LMT

Erzielt fruchtige und blumige Aromen durch eine lang anhaltende Toastung mit geringerer Temperatur.

Toasting

TEMPERATUR & ZEIT

Medium Neutral

MTN

Süßliche Röstaromen mit medialer Struktur, um fruchtige und dezente Weine auszubauen und zu lagern.

Medium

MT

Süßliche Röstaromen, kräftige Textur & Komplexität, um markante Weine zu vinifizieren.

Medium Plus

MT+

Würzige Röstaromen mit betonendem Einfluss auf Farbe und breite Struktur.

FASSBINDEREI
SCHÖN
AUSTRIA

Fassbinderei Schön GmbH

Fassbinderstraße 3 / A-3454 Sitzenberg-Reidling / T +43 2276 204 80 / E office@schoen-austria.com

schoen-austria.com

Enjoy.   /SCHOENAUSTRIA