



Anleitung zur Pflege deines Ben Bracken Whiskyfasses

Liebe(r) Whiskyfreund(in),

herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fasses. Mit Hilfe der folgenden Tipps von den Experten der Brennerei Eckerts sorgst du dafür, dass die enthaltenen 30 Liter Original Single Malt Destillat in drei Jahren zu einem echten, außergewöhnlichen Single Malt Whisky heranreifen.* Denn es gibt einige Regeln, die du bei der Pflege des Fasses beachten solltest...

Anleitung auf
der **Rückseite**
entdecken!



* Offiziell darf Whisky, der in Europa hergestellt wurde, laut EU nur Whisky genannt werden, wenn das Getreidedestillat mindestens 3 Jahre in Eichenholzfässern gelagert wurde.

Die Lagerung

Damit du lange Freude an deinem Fass hast, solltest du es in einem dunklen, kühlen und gut belüfteten Raum lagern. Optimal wäre eine hohe Luftfeuchtigkeit mit ca. 80 % relativer Feuchte. Sollte die Luftfeuchte zu niedrig sein, kann man sich damit behelfen, dass das Fass (auf dem Fassbock) in eine flache Wasserschale gestellt wird. Dabei sollte das Fass selbst keine Berührung mit dem Wasser haben. Am besten verwendet man destilliertes Wasser, aber auch normales Leitungswasser ist geeignet. Du solltest regelmäßig kontrollieren, dass sich auch genügend Wasser in der Schale befindet. Ein einfaches Hygrometer leistet hier gute Kontrolldienste, um die Luftfeuchtigkeit zu messen und zu beobachten. Bitte niemals das Fass sporadisch direkt mit Wasser befeuchten. Das führt früher oder später zu Rissen.

Der Angels' Share

Holz ist ein Naturprodukt. Wie bei großen Fässern entsteht daher auch bei diesem Fass reichlich „Angels' Share“. So wird die Menge an Alkohol bezeichnet, die durch das Holzfass verdunstet. Rechnen Sie mit durchschnittlich 4 % Angels' Share (Schwund) pro Jahr. Das bedeutet, dass sich der Inhalt im ersten Jahr voraussichtlich um 1,2 Liter reduzieren könnte.

Kleiner Tipp: Um den Engeln nicht allzu viel abzugeben, kann man das Fass auch locker in Frischhaltefolie einwickeln. Nicht straff, denn es muss weiterhin Sauerstoff an die Holzoberfläche gelangen. Dabei aber immer die Fassköpfe und -böden frei lassen.

Undichte Stellen

Kleine Undichtigkeiten sind völlig normal und geben keinerlei Grund zur Beanstandung. Platziere das Fass daher so, dass dadurch keine Folgeschäden entstehen können. Normalerweise wird das Fass mit der Zeit dicht, da das Holz im Laufe der Jahre aufquillt. Trotzdem kann es vorkommen, dass ein Fass mal etwas mehr leckt. Verliere dann nicht die Nerven, sondern versuche die Fassreifen mit äußerster Vorsicht mit einem kleinen Hammer und Meißel etwas in Richtung Fassbauch zu klopfen. Niemals mit Gewalt! Sondern nur wenige

Millimeter und gleichmäßig um den ganzen Fassumfang. Wenn ein Fassreifen gespannt wurde, müssen auch die restlichen Fassreifen in gleicher Weise nachgespannt werden.

Aber bitte nochmals: mit äußerster Vorsicht! Auch in großen Fasslagern (Warehouses) werden alle Fässer täglich kontrolliert. Auch dort wird das Fass nur bei größeren Leckagen entnommen, um die Fassreifen nachzuspannen.

Bitte niemals das Fass lackieren, um es abzudichten.

Fassproben

Am besten ist es, wenn das Fass ständig komplett gefüllt ist. Da aber durch die (natürlich unentbehrlichen) Verkostungsentnahmen und den Angels' Share das Fass mit der Zeit leerer wird, kann man – wenn man möchte – das Fass mit Wasser auffüllen. Dabei aber bitte immer darauf achten, dass der Mindestalkoholgehalt von ca. 43 % Vol. nie unterschritten wird. Mit ca. 46 % bis 50 % schmeckt Whisky am angenehmsten.

Rechenbeispiel

Wenn du im Laufe der Jahre ca. 1 Liter Whisky entnimmst und mit 1 Liter Wasser auffüllst, sind zwar wieder 30 Liter im Fass, allerdings nur noch mit 52,2 % Vol. Alkohol.

Formel: $54\% / 30 \text{ Liter} \times (30 \text{ Liter} - \text{Entnahmemenge})$
 $= 1,8 \times (30 - 1) = 1,8 \times 29 = 52,2$

Mehr als 5 Liter sollten nicht durch Wasser ersetzt werden. Denn dann hat das Destillat nur noch 41,4 % Vol. Alkoholgehalt und ist damit schon an der absolut unteren Grenze.

Die Pflege des Fasses ist keine lästige Pflicht, sondern ein echtes Erlebnis. Kümmere dich fürsorglich um dein Fass und erschaffe so deinen eigenen, einzigartigen Whisky.

Dein eigenes
Whiskyfass



**Weitere
Infos:**
[lidl-weinwelt.de/
whiskyfass](http://lidl-weinwelt.de/whiskyfass)