Holzfassausbau von Destillaten

Die Kunst des Holzfassausbaus – Wo Spirituosen ihre Seele finden

Ein exklusiver Workshop mit Arthur Nägele

Entdecken Sie die stillen Alchemisten der Spirituosenwelt

Holzfässe sind weit mehr als nur Lagerbehälter – sie sind die wahren Künstler, die Whisky, Rum und Cognac ihre bernsteinfarbene Eleganz und vielschichtigen Aromen verleihen. In diesem außergewöhnlichen Tasting erkunden wir gemeinsam, wie der geduldige Austausch zwischen Spirituose und Eichenholz Vanillin, Tannine und unzählige weitere Aromastoffe freisetzt.

Was Sie erwartet:

- Verkostung ausgewählter Spirituosen
- Direkte Vergleiche zwischen fassfrischen und gereiften Destillaten
- Analyse verschiedener Holzarten und deren Einfluss auf den Geschmack
- Verkostung von Spirituosen aus ehemaligen Sherry-, Port- und Bourbon-Fässern

Ihr Experte: Arthur Nägele

WSET® Certified Tutor & internationaler Spirituosen-Fachmann

Als einziger WSET® Certified Tutor in Österreich und Verkoster bei internationalen Wettbewerben bringt Arthur Nägele über 20 Jahre Expertise in der Spirituosenwelt mit. Seine Leidenschaft gilt besonders den komplexen Wechselwirkungen zwischen Spirituose und Fass – dem stillen Mitautor jeder großen Spirituose.

Inkludiert:

Verkostung von 6-8 ausgewählten Spirituosen

Professionelle Verkostungsnotizen

Umfangreiches Informationsmaterial

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	88,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 147,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Natur und Garten, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Spirituosen-Enthusiasten aller Erfahrungsstufen, Gastronomen und Barkeeper, Sammler und Genießer, alle die die Geheimnisse hinter großen Spirituosen verstehen möchten und alle interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at