



Das Fuderfass

Das Fuderfass ist ein moseltypisches Eichenholzfass, in dem schon vor hunderten von Jahren die Mönche ihre Weine ausgebaut haben. Ein Fuder entspricht 1000 l.

Wenn dieses Fuderfass-Symbol auf einer unserer Etiketten erscheint, ist dies eine Garantie dafür, dass der Wein im Fuderfass natürlich ausgebaut und spontan in unserem Klosterkeller vergoren wurde.

Wilde Hefen, die sich über die letzten 800 Jahre in unserem Klosterkeller selektioniert haben und sich als Kulturen an den Kellermauern aufhalten geben diesen aussergewöhnlichen Weinen seine Einzigartigkeit.

Sie zeichnen sich durch Vollmundigkeit, Lebendigkeit und Natürlichkeit aus und haben eine besonders hohe Lagerfähigkeit. Im jungen Stadium wirken sie wild und frisch. Geben Sie diesem wunderbaren Wein in Ihrem eigenen Keller etwas Zeit und lassen Sie ihn vor dem Genuss einpaar Minuten „atmen“. Dann entwickelt er seinen kraftvollen Geschmack.

