

## **Anleitung zur Erstbefüllung des Weinfasses**

Das Fass mit lauwarmen Wasser auffüllen. Alle drei Stunden den Vorgang wiederholen. Dabei das erkaltete Wasser stets über den Hahn ablassen und oben neu befüllen.

In den ersten 4 Tagen bitte das Fass in eine Auffangschale oder Waschwanne stellen. Das Fass ist erst nach einigen Tagen richtig dicht. Das liegt daran, dass die Fässer trocken gelagert werden. Nach dieser Prozedur quillt das Holz zur vollständigen Dichtigkeit auf und ist erst dann fertig zur Befüllung.

### **TIPP:**

Wird für die erste Füllung Rotwein verwendet, so kann später nur noch Rotwein verwendet werden (!)

Wenn die erste Füllung Weißwein sein sollte, sollte später auch nur noch Weißwein eingelagert werden. Ein späterer Umstieg auf Rotwein ist zwar trotzdem noch möglich. Dies ist dann aber nicht mehr umkehrbar.

Nach einer Erstbefüllung mit Schnaps, kann weiter nur noch Schnaps eingefüllt werden.

Wir wünschen gutes Gelingen!



## **Application tip: Initial filling**

Fill the barrel up with warmish water. Discharge the cold water after a while through the plug and refill it again from the top. Please repeat this every three hours.

After 12 – 24 hours your barrel is ready to use.

### **TIP:**

If you want to use red wine for your first filling, you have to stick to red wine.

If you want to use white wine, you could stick to it or change once to red wine. (One change is possible, but it is irreversible)

If you want to use schnapps or grog, you can not change and have to stick to it, too.

Good luck and have fun!

