

- FassRückbauten •
- FassWerkzeug •
Großfässer •
- Gewinnspiel •
Trockenkammer •
- Nachtküfern •
Über uns •
Termine •



FassRückbauten

Aus ausgewählten, frisch entleerten, hocharomatischen Fässern in den Originalgrößen zwischen 190 l – 500 l fertigen wir die kleinen Rückbaufässer in unserer Wilhelm Eder Küferei. Die Fässer werden auftragsbezogen hergestellt. So stellen wir sicher, dass Sie auch aus den kleinen Rückbauten vom Aromapaket der Vorbelegung profitieren.

Inhaltsgrößen: 20 l – 30 l – 50 l – 100 l

Sortenrein: Das jeweilige Fass wird ausschließlich aus einem großen original Fass rückgebaut, es werden keine anderen Hölzer verwendet.

Frischeversprechen: Mit unserem Frischeversprechen gewährleisten wir Ihnen, ausschließlich frisch entleerte Fässer umzubauen nachdem wir Ihren Auftrag erhalten.

Fassböden: Die Fassböden der Rückbauten bestehen aus den Fassdauben der original Fassböden.

Silikonspund: Alle Rückbaufässer sind mit ei-

nem Silikonspund ausgestattet.

Wilhelm Eder Küferei: Der Bau der Fässer erfolgt in unserer Wilhelm Eder Küferei von erfahrenen, ausgebildeten Küfern.

Wir bieten folgende Rückbauten an:

Rum Martinique: Keine Zusatzstoffe, kein Zucker – ausschließlich natürlich angebautes Zuckerrohr, sowie frisches Quellwasser sind die Basis eines echten „Rhum Agricole“.

Rum Jamaika: Das Klima auf Jamaika ist ideal für den Anbau von Zuckerrohr, das die Grundlage für jeden Rum bildet. Jamaika-Rum ist in der Regel sehr kräftig und würzig im Geschmack und daher leicht von Rum aus anderen Ländern zu unterscheiden.

Bourbon: Verschiedene Bourbons wie Jim Beam, Wild Turkey, Buffalo Trace, Woodford, Jack Daniel's u.v.m.. Jedes Fass zeigt eine eigene Bourbon Stilistik. Voll mit Karamell, Back-

aromen und staubigem Korn, heiß und „oaky“, Vanille und nussigen Aromen.

Islay Whisky: Islay Single Malt Whiskys sind aromareicher als alle anderen Malt Whiskys. Sie tendieren dazu sehr trocken und torfig zu sein. Doch hinter dem Rauch verbergen sich moosige Düfte und Gewürze.

Cognac: Hocharomatisch, die Originale kommen sehr oft aus den großen Traditionshäusern aus der Charentes rund um die Stadt Cognac und den Weinanbaugebieten Grand Champagne & Fin de Champagne.

Sherry: Vom Aroma ist ein Oloroso dunkel und kräftig, grundsätzlich trocken, bernstein- bis mahagonifarben mit einem duftigen Nussaroma.

Rotwein: Rotweinfässer, frisch entleert aus der Region Bordeaux und St. Emilion im Südwesten Frankreichs.

Je nach Verfügbarkeit der Fässer bieten wir mehr Rückbauten, wie z.B. Portwein, Rotwein, Weißwein....



Das Werkzeug der Küfer im Wandel der Zeit

Angela Pfahler

Der Beruf des Küfers ist einer der ältesten Handwerks-Berufe, die in Deutschland noch gelehrt werden. Diese alte Zunft arbeitet heute noch mit Modellen, Werkzeugen und Techniken, wie ihre Vorgänger-Generationen vor 100 Jahren. So wurde zum Beispiel das Lehrbuch, das heute noch als Standardwerk für die Ausbildung der Küfer verwendet wird, erstmals 1937 aufgelegt und bis heute kaum verändert.

Da ist es nicht verwunderlich, dass auch die Werkzeuge, die ein Küfer benötigt, die Jahrzehnte überdauern. Nach wie vor arbeitet man heute mit Setz, Hammer und Amboss. Theoretisch hätten wir und unsere Küfer ohne Weiteres die Möglichkeit ein Fass zu bauen, ohne dass dazu Elektrizität benötigt wird.

Wenn Sie noch mehr über das Werkzeug erfahren wollen - schauen Sie in unserem Blog auf unserer Website vorbei.



Großfässer aus unserer Küferei

Anja Getto

Suchen Sie nach einem Halbstück- Stück-, oder Doppelstückfass für die langfristige Lagerung von Wein, Bier oder Destillat? Durch die verhältnismäßig hohe Daubenstärke findet im Großfass ein geringerer Sauerstoffaustausch statt als in kleineren Fässern. Dadurch und durch die geringere Holzoberfläche, die mit Ihrem Wein in Berührung kommt, erreichen Sie einen sanfteren Holzeinfluss. Möchten Sie also eine große Menge ohne zu viel Holzeinfluss lagern, sind Großfässer die richtige Wahl.

Hergestellt sind unsere runden und ovalen Eder FassStolz® Großfässer aus abgelagertem Eichenholz, Herkunft Pfälzer Wald / Nordvogesen - feinjährig auf Buntsandstein ca. 200 Jahre gewachsen, nach Zertifizierung Naturland oder PEFC nachhaltig eingeschlagen. Wir installieren

das von Ihnen gewünschte Edelstahl- equipment und bringen die Fässer mit unserer Manpower, unserem Know-how und mithilfe unseres Fuhrparks und den entsprechenden Geräten/Werkzeugen in Ihrem Weinkeller ein. Die Großfässer werden alle nach Kundenauftrag in unserer Wilhelm Eder Küferei im pfälzischen Bad Dürkheim produziert.

Wir sind eine moderne Küferei, verbinden das traditionelle Handwerk mit moderner Technik. Neben unseren erfahrenen Küfern sind wir stolz auf unsere drei Junggesellen, die alle Ihre Ausbildung bei uns absolviert haben. Auch 2021 startet ein junger Mann bei uns die Ausbildung zum Küfer (Böttcher).



Senden Sie uns Ihr schönstes FassFoto aus Ihrem Zuhause.

Wir verlosen unter allen Einsendungen bis zum 31.03.2022 attraktive **FassPreise**:

- **RegalFass** - 225 l Barriquefass
- **Vesperbrett** - Rotweindauben
- **Flaschenständer** - single

FassBilder bitte per Mail an Gewinn@wilhelm-eder.de

Betreff: FassGewinn

Teilnahmeberechtigt sind Privatpersonen über 18 Jahren. Mit der Einsendung willigen Sie der Benutzung Ihrer Bilder zu Werbezwecken ein. Der Gewinner wird auf den Sozialen Medien mit Vornamen und verkürztem Nachnamen (z.B. Max M.) genannt und privat per Mail benachrichtigt. Die Daten werden ausschließlich für diesen Zweck gespeichert und verwendet. Näheres entnehmen Sie unseren Datenschutzbestimmungen oder sprechen Sie uns persönlich an.



Trockenkammer

Jonas Eder

Unsere neue Trockenkammer ist die fortschrittlichste ihrer Art und damit revolutionär innerhalb unserer Betriebsausstattung.

Die Anlage wurde Anfang Juni in Betrieb genommen und erlaubt uns das Trocknen von bis zu 8 Kubikmetern Holz pro Charge, mittels der vom Hersteller modernisierten Vakuumtechnologie. Das ressourcenschonende Verfahren erlaubt die Wiederverwendung des dem Holz entzogenen Wassers und spart somit tausende von Litern Frischwasser ein. Die Erweiterung unserer Trockenkapazitäten bedeutet eine Entlastung unserer Arbeitsvorbereitung in der Produktion und mehr Flexibilität in der Lohntrocknung. Die Trockenkammer steht in einer Reihe von

Anschaffungen, die unsere technischen Kapazitäten erweitern, die logistischen Abläufe verbessern und das Unternehmen zukunftsorientiert modernisieren sollen.

Unser Know-how geben wir gerne in internen Schulungen an unsere Mitarbeiter/innen, an Auszubildende und beratend an Sie, als unsere Kunden und Kundinnen weiter. Überzeugen Sie sich selbst davon und besuchen Sie uns!





Nachtküfern - Küfern eines Whiskyfasses in der Dämmerung

Anja Getto

Am 07.05.21 hatten wir das professionelle Film-Team von AirV8 aus Rosenheim zu Gast. Die jungen Kreativen drehten im Auftrag unseres Geschäftspartners - SLYRS - einen Werbefilm, für deren flüssiges Gold vom SLYRSee. Es war sehr interessant diesen Event zu erleben und ich teile gerne meine Eindrücke und großartigen Bilder über das Wärmen und Biegen der Dauben eines Whiskyfasses in der Dämmerung.

Protagonist des Werbefilms war mein charismatischer Kollege Hans. Hans ist gelernter Küfer und lebt seinen Beruf mit Herz und Seele. Trotz seines jungen Alters ist er ein „ganzer Kerl“ - ein cooler Typ.

Hans band die abgelagerten und gefügten Dauben im Vorfeld in die obersten Fassreifen ein. Dieses Gebilde nennt man Fassrose. Auf einer Metallplatte entfacht Hans das Eichenfeuer. Sobald die Fassrose über dem Eichenfeuer steht beginnt der Vorgang des Daubenbiegens, welcher in diesem Fall gut und gerne 2 Stunden dauern kann. Hans spielt mit Feuer und Wasser. Ab und an facht er das Feuer mit neuem Zunder an und wässert das Holzkonstrukt mit Wasser, innen und außen.

Das untere Ende der Fassrose ist mittlerweile in einer Seilwinde eingespannt. Hier zieht Hans von Zeit zu Zeit nach, sodass sich durch das Zusammenspiel mit Feuer, Wasser und Zeit diese Dauben biegen, ohne zu brechen.

Hans dreht das Fass und schlägt die Reifen auf. Fertig, das Barrel ist nach zwei Stunden in seiner Form. Jetzt wird noch die Gagel gefräst und das Fass verheiratet. Man nennt das so, wenn dem Fass die Köpfe eingesetzt werden.

Durch die Dunkelheit entstanden hier faszinierende Momente - ich freue mich auf den Film von SLYRS.



- **75. Pfälzische Weinbautage**
18.01. - 19.01.2022
- **Seminar vom Baum zum Fass**
20.01.2022
- **Agrartage Mainz**
31.01. - 04.02.2022
- **Fruchtwelt Bodensee**
18.02. - 20.02.2022
- **Weinbautage Veitshöchheim**
08.03. - 09.03.2022
- **Drinktec**
12.09. - 16.09.2022

Über uns



Front- und Backoffice

Wenn Sie in der Firma Eder anrufen, werden Sie ausnahmslos von einer netten Stimme begrüßt.

So vielfältig, wie in den anderen Abteilungen geht es auch im Büro zu. Verschiedenste Charakter vereinen sich zu einem harmonischen Team.

Fachliche Kompetenz, Höflichkeit und die richtige Portion Charme und Humor machen unser Büroteam aus.

Die Abteilungen Buchhaltung, Frontoffice und Online Shop sorgen Hand in Hand für reibungslose Abläufe und die Kommunikation mit Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern.

Impressum



@wilhelm_eder



@EderGmbH



Wilhelm Eder



Fässer-Shop

wilhelm Eder

Wilhelm Eder GmbH
Bruchstrasse 60
67098 Bad Dürkheim
Deutschland

Tel.: +49 (0)6322 955 98-0
Fax.: +49 (0)6322 955 98 - 29
Email: info@wilhelm-eder.de
www.faesser-shop.de

Geschäftsführer: Markus Eder, Nicholas Eder
Handelsregister Ludwigshafen am Rhein
HRB 11236 Dü
USt-IdNr. DE149368938