



STEINFASS  
*aus Granit*

DAS NATURSTEINFASS

## ***Wie so oft im Leben...***



entstehen die schönsten Dinge in Geselligkeit bei einem Glas Wein. Ein Steinmetzmeister aus dem Bayerischen Wald stellte in Gols auf der Messe mitgebrachte Steinmetzarbeiten für Haus und Garten aus.

Dort traf er sich mit einigen Ausstellern nach einem erfolgreichen Messetag und schnell wurde in gemütlicher Runde eine geniale Idee geboren, die der Weinwelt eine riesige Chance eröffnet.

## ***Wein aus dem Natursteinfass!***

Bereits der erste Versuch, ein Riesling 2012, wurde von verschiedenen Weinexperten aus Deutschland und Österreich wohlwollend angenommen. Mittlerweile etabliert sich das Steinfass in den Kellern und hervorragende Weinbewertungen sind keine Seltenheit mehr.

Die Vinifikation im Natursteinfass ermöglicht den Weinproduzenten eine Vielzahl von neuen Optionen. Ihr vorhandenes Wissen und Ihre neuen Ideen gepaart mit Experimentierfreudigkeit und Innovationskraft erschließen eine neue Welt in der Weinherstellung - wir freuen uns schon auf die hervorragenden Weine, die Sie als Winzer durch Ihre Kreativität mit unserem STEINFASS hervorbringen.

Herzlichst Ihr

*Steinfass - Team*



# **Granit - entstanden aus der Kraft der Erde...**

Der Name Granit kommt von lat. granum „Korn“. In der Schule hieß es „Feldspat, Quarz und Glimmer, die Drei vergess ich nimmer“ - dies sind die Hauptbestandteile von Granit.

Unser verwendeter Granit ist vor 10 bis 15 Millionen Jahren aus meist aufgeschmolzenem Material aus der unteren Erdkruste entstanden.

Granit entstand unter dem hohen Druck in mehr als 2 km Tiefe unter Erstarrung von Magma. Er wird deshalb als Tiefengestein bezeichnet. Erst durch die tektonische Bewegung der Erdkruste und der Verwitterung des über der Granitblase befindlichen Gesteins, gelangte der erstarrte Granit an die Erdoberfläche.



Lagerstätte mit Abbau, Bayerischer Wald



Gewinnung der großen Blöcke durch aufwändige Spaltsprengung



Granit-Steinbruch Bauer, Nammering, Bayerischer Wald

# Die Steinfass-Manufaktur - mit Geschick, Präzision und viel Handarbeit ans Ziel...

Nach der Spaltsprengung wird der Rohblock einer ersten Sichtprüfung unterzogen (die Rillen stammen von den einzelnen Bohrungen für die Sprengladungen). Nach dem „Anschnitt“ wird die Fasshöhe und der Deckel mit der Diamantseilsäge aus dem Quader geschnitten.



Angesägter Rohblock (Abb.1)

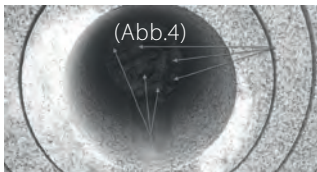


Vorderseite (Abb.2)



Rückseite (Abb.3)

Um das Material zu „entspannen“ werden mehrere symetrische Kernbohrungen von Außen nach Innen bis kanpp über der fertigen Innenhöhe gebohrt. Erst jetzt erhält das Fass die zylindrische Form. (Abb. 2+3)



(Abb.4)

Mit vielen kleinen Kernbohrungen (Abb.4), die oben angeschlossen werden und dadurch abbrechen, wird Platz für den Steinmetz geschaffen. Dieser kriecht dann in diese Öffnung, um sich von Innen nach Außen vorzuarbeiten. (Abb. 5)



(Abb. 5)



(Abb. 6)

Platzangst darf der Steinmetz keine haben, wenn er in das Fass kriecht und jeden Ring einzeln herausschlägt (Abb. 5). Mit dem Kran werden die Ringe ausgehoben. Meist bleiben aber nur Bruchstücke und Schotter übrig (Abb. 6).



(Abb. 7)

„Stocken“ aller Oberflächen - dies ist nur in Handarbeit zu schaffen (Abb. 7).

Bei der Endfertigung wird der Restablauf gebohrt und geschliffen, die Fassoberkante und der Deckel kalibriert, die Dichtungsnut gefräst, der Dom aufgesetzt und das Spundloch gebohrt. Zum Schluss wird noch die Domplatte plan eingeschliffen. Es sind viele Arbeitsschritte bis zum fertigen STEINFASS aus Granit!



# **Das Steinfass, ein Naturprodukt** **aus dem Feuer der Erde geboren...** **mit einzigartigen Eigenschaften**

- ❑ Granit ist ein Temperaturspeicher - harmonischer Gärtemperaturverlauf ohne externe Kühlung.
- ❑ Granit ist widerstandsfähig gegenüber Fruchtsäure und lebensmittelrechtlich geprüft.
- ❑ Das STEINFASS ist leicht zu reinigen. Die Molekularstruktur von Granit verhindert eine feste Verbindung mit dem Weinstein. Dieser fällt einfach aus.
- ❑ Vinifikation besonders harmonischer, mineralischer und fruchtiger Weine.
- ❑ Das STEINFASS braucht bei trockener Lagerung nicht konserviert werden.
- ❑ Das STEINFASS behält seine Eigenschaften für alle Ewigkeit - eine Investition für Generationen!
- ❑ Individualisierung durch Nummerierung, Jahreszahl, Initialen, Wappen / Logo
- ❑ Das STEINFASS amortisiert sich innerhalb kürzester Zeit.
- ❑ **30 Jahre Herstellergarantie auf das Steinerzeugnis**
- ❑ **Exklusivität** - das STEINFASS, sowie Vergärung und die Lagerung darin, sind weltweit patentrechtlich geschützt.



# Das Steinfass, die besonder Art der Vinifikation...



Abbildung:  
STEINFASS  
„professionell“

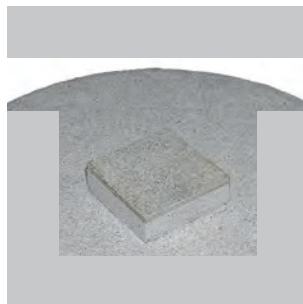
In der Spitzengastronomie ist „Steinwein“ mittlerweile eine sehr begehrte Spezialität. Die Winzer freut's, denn mit Flaschenpreisen mit teils weit über 30 EUR schlägt sich dieses Engagement auch wirtschaftlich sehr positiv nieder.



Abbildung:  
STEINFASS  
„edition vinothek“  
5 Liter

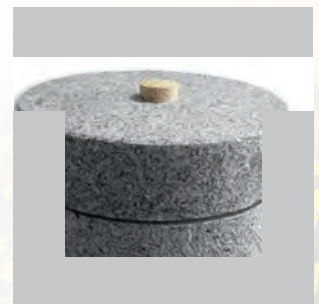


Abheben des Deckels



Dom mit Verschlussplatte

Wünschen Sie sich eine besondere Präsentation Ihres „Steinweins“ auf Messen oder in Ihrer Vinothek? Mit dem 5 Liter oder 50 Liter STEINFASS „edition vinothek“ haben wir genau das Richtige für Sie!



# **Das Steinfass, für Vergärung und Lagerung...**

## **Lagerung im STEINFASS aus Granit - es entsteht ein völlig neuer Wein!**

Winzer, wie z.B. Christian Schardt, Markus Waldschütz oder Sighard Vaja (DIVINO), haben vergorenen Wein vom Edeltank in ein STEINFASS gefüllt und weiter ausgebaut. Durch laufendes Verkosten sind signifikante Unterschiede in der Entwicklung des Weines festzustellen.

Der Wein im STEINFASS entwickelt sich im Vergleich unglaublich:

**Es ist ein neuer, komplexer und harmonischer Wein entstanden, der wesentlich vielschichtiger, feiner und mineralischer im Abgang wirkt.**

## **Vergärung im STEINFASS - Spezialitäten der Extraklasse!**

Die positive Entwicklung der Weine wird durch die Vergärung im STEINFASS noch einmal wesentlich verstärkt: Die Kältespeicherfähigkeit des Granits sorgt dafür, dass die Gärtemperatur im STEINFASS während des gesamten Gärverlaufs nahezu konstant bleibt und die Hefe „stressfrei“ ihre Arbeit verrichten kann. Durch die spezielle Oberfläche findet eine bessere Klärung des Weines statt.

Der Naturstein wirkt sich zudem sehr positiv auf den Geschmack aus:

**Die Aromen erschließen sich völlig neu, runder, mineralischer sind die sofort genannten Unterschiede.**

## **Das allgemeine Resümee:**

Diese Art der Vinifikation eröffnet den Weinkreativen eine völlig neue Tür zur Individualität.



# im Keller gibt es etwas Neues...

Beim **Weingut Amlinger-Schardt** aus Bullay heißt der Wein aus dem **STEINFASS** „GRANITUM“. Viele Winzer haben in schon auf unseren Messeständen verkostet. Mit dem letztjährigem Granitum hat Christian Schardt wieder einen ganz besonderen Wein gekeltert. Das dieser Wein ganz neue Türen für ihn öffnet, freut uns für diesen leidenschaftlichen Winzer ganz besonders. Christian Schardt kann man durchaus als Botschafter für hervorragende Weine aus dem **STEINFASS** bezeichnen.



Familie Amlinger-Schardt



Das **Weingut Waldschütz** in Straß im Kamptal baute als erstes seinen Grüner Veltliner Aturo im **STEINFASS** und dazu auch gleich den Vergleichswein im Edeltank aus.

<b>Sorte:</b>	<b>100% Grüner Veltliner</b>
<b>Qualität:</b>	<b>Qualitätswein</b>
<b>Alkohol:</b>	<b>13,5% vol.</b>
<b>Boden:</b>	<b>tiefgründiger Löss</b>
<b>Alter der Reben:</b>	<b>30 Jahre</b>
<b>Ausbau:</b>	<b>Edelstahl + NATURSTEINFASS</b>



Markus Waldschütz  
und Viktoria

## STEINVISION 2015 92 Parker-Punkte

Markus Waldschütz: „Ich habe im April 2015 mein erstes **STEINFASS** geliefert bekommen und danach sofort meinen aus besten Veltliner Trauben im Stahltank bereits vergorenen Wein im Granit-Fass weiter ausgebaut. Er lag dann bis zur Abfüllung im Januar 2016 auf der Feinhefe. Bereits nach kurzer Zeit waren die Veränderungen deutlich wahrnehmbar - **komplexer, vielschichtiger und mineralischer im Abgang** im Vergleich zu dem nur im Stahltank ausgebauten Wein. Es waren nur 1.300 Flaschen verfügbar und waren bereits im November 2016 ausverkauft! Bereits meine erste „**STEINVISION**“ war ein voller Erfolg!“







Sieghard Vaja

## DIVINO Norheim Thüngersheim EG

Sieghard Vaja: „Wir haben unseren besten Silvaner Spätlese nach der Gärung ins Steinfass gelegt und alle 4-6 Wochen probiert und analysiert. Analytisch hat sich der Wein zu dem aus demahltank nicht unterschieden, wohl aber sensorisch. **Die Aromavielfalt hat sich sofort geöffnet und die Säure wurde deutlicher.** Wir gönnten dem Wein 6 Monate im STEINFASS und anschließend noch 3-4 Wochen Flaschenreifeung. Es gibt einen wesentlichen Unterschied zumahltank. **Das STEINFASS hat einen positiven Einfluss auf den Wein wie wir es uns wünschen.** Bereits nach kurzer Zeit sind wir fast ausverkauft. Wir sind so begeistert von dem Wein, den wir auch gerne vielen anderen Kunden gönnen würden, deshalb haben wir den Verkauf auf 2 Flaschen je Kunde eingeschränkt.“

Auch im **VDP. Prädikatsweingut Arnold** in Iphofen setzt man auf das STEINFASS.

Johannes Arnold: „Während der Lagerzeit habe ich immer wieder Fassproben - einschließlich den Vergleichswein zu Veranstaltungen mitgenommen. Es ist Wahnsinn, welche Entwicklung der Wein gemacht hat! Ich habe dann noch ein wenig gewartet, da ich ihn natürlich gleich in den neuen Boxbeutel abfüllen wollte! Den Wein muss man einfach probiert haben!“

**Silvaner Großes Gewächs** - spontan vergoren - und der neue Wein liegt natürlich auch schon wieder im STEINFASS!



Familie Arnold

- Auszug Referenzen**
- Weingut Obenaus, Glaubendorf (A)
  - Weingut POSS, Windesheim (D)
  - Bergdolt Reif & Nett, Duttweiler/Pfalz (D)
  - Oberkircher Winzer e.G., Oberkirch (D)
  - Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, Sasbachwalden (D)
  - Weingut Peter Masser, Leutschach a. d. Weinstraße (A)
  - Weingut Philipp Breyer, Baden (A)
  - Andreas Lehensteiner, Wachau (A)
  - Fürstlich Castell'sches Domänenamt / VDP. (D)
  - Weingut Kloser Pforta, Saale Unstrut (D)
  - Weingut Esterházy, Traunsdorf a.d. Wulka (A)
  - Weingut Leo Hillinger, Jois (A)
  - Giesen Wine, Christchurch (Neuseeland)

Beim Weingut **Emil Bauer & Söhne** aus Landau-Nußdorf erkannte man sofort das Potential, das im STEINFASS steckt. Der Wein aus dem STEINFASS hat es mittlerweile schon auf die Weinkarten bei besonderen Gourmet-Events geschafft.

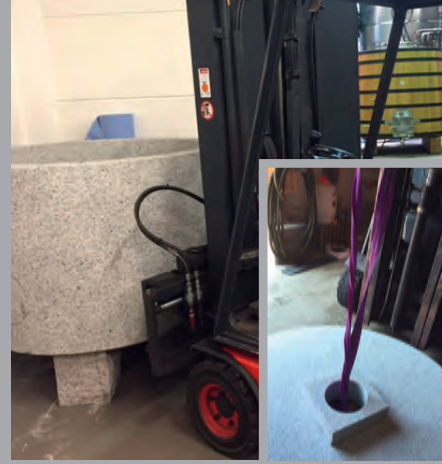


Martin Bauer und Alexander Bauer

- Sonstige**
- Weinbauschule Krems
  - Weinbauschule Eisenstadt
  - LWG Veitshöchheim
  - HBLA Klosterneuburg
  - DLR Oppenheim
  - Hochschule Geisenheim

  
**STEINFASS**  
*aus Granit*  
... zu Hause  
im Weinkeller







STEINFASS

Rudolf Wittenbauer & Josef Hällmayer  
Luitpoldplatz 10  
94469 Deggendorf  
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 (0)991 - 383 19 315

[kontakt@steinfass.de](mailto:kontakt@steinfass.de)

Fax: +49 (0)991 - 383 19 316

[www.steinfass.de](http://www.steinfass.de)



Die aktuellsten Neuigkeiten erfahren Sie immer  
auf Facebook unter [www.facebook.de/steinfass](http://www.facebook.de/steinfass)