

Keldertechnieken

## Toasting met lavastenen

Bron: Press Release

Le Grand USA importeert hoogwaardige Franse eikenhouten vaten en alternatieven. De kwaliteit van het eikenhout en de rijping zijn cruciale factoren bij de vatselectie, evenals de mate van toasting. Kuiperijen vermelden vaak hun toastmethoden, maar Le Grand heeft een nieuwe invalshoek: de onlangs geïntroduceerde ONYX Volcanic-vaten worden zonder vlam getoast. In een kamer bekleed met vulkanisch gesteente zorgt stralingswarmte voor het toastproces. Volgens Le Grand heeft elk van deze stenen een eigen profiel, waardoor elk vat uniek is. Dit zijn super-premium niche luxe vaten.



De ONYX-vaten zijn verkrijgbaar in drie varianten: Jade, Olivine en Basalt, elk met een andere toastintensiteit en smaakprofiel. Basalt, dat poreuzer is, geleidt warmte anders dan Jade, dat volgens het bedrijf preciezer is in de expressie van het eikenhout. Het idee is dat superhete stenen op een zachte manier energie overdragen aan het vat, waardoor het karakter van het eikenhout vrijkomt zonder de directe verbranding van traditioneel roosteren met een vlam. Wijnmakers kiezen de steen die het beste bij hun stijl past. Voor wie het beste van beide werelden wil, is er ook een fusionvat beschikbaar dat steentosten combineert met vlamtoasten.

Le Grand USA [legrandusa.com](http://legrandusa.com)