



BURGUNDER

Art.Nr. 11.100, Höhe 230 mm

Für kraftvolle und ausdrucksstarke Weine über 13% Alkohol. Integriert die Säure in die Frucht. Verstärkt Bouquet und süße Komponenten.

Empfohlen für: Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, Barolo, konzentrierte Chardonnay und Grüne Veltliner.



BORDEAUX

Art.Nr. 11.200, Höhe 240 mm

Für charaktervolle und tanninreiche Rotweine. Betont Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin.

Empfohlen für: Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch und Zweigelt.



UNIVERSAL

Art.Nr. 11.300, Höhe 235 mm

Für mittelkräftige bis kräftige Weine, die ausdrucksstark aber auch mineralisch und fein sind. Betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse.

Empfohlen für: Chardonnay, Chianti, Riesling, Grüner Veltliner und Smaragd-Weine aus der Wachau.



WEISSWEIN

Art.Nr. 11.400, Höhe 230 mm

Für elegante, klassisch fruchtbezogene Weißweine aber auch mittelgewichtige Rotweine ohne Barriqueausbau.

Empfohlen für: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Frizzante, Sangiovese, St. Laurent und Blaufränkisch.



SÜSSWEIN

Art.Nr. 11.600, Höhe 230 mm

*Unterstreicht Eleganz und
Feinheit. Balanciert Kraft
und Süße.*

Empfohlen für: Sauternes,
Trockenbeerenauslese,
Auslese, Eiswein, Port,
Sherry, Madeira und
Single Malt Whisky.



CHAMPAGNER

Art.Nr. 11.550, Höhe 240 mm

*Verleiht den Schaumweinen der
Welt Feinheit und Noblesse,
wobei Mineralik und Rasse
verstärkt werden.*

Empfohlen für: Champagner,
Sekt, Prosecco, Spumante
und Cava.



DIGESTIF

Art.Nr. 11.700, Höhe 210 mm

Für feine, elegante Destillate oder Liköre. Rundet das Dufterlebnis geschmacklich und fruchtig harmonisch ab.

Empfohlen für: Grappa, Likör, Fruchtdestillate und Bitter.



BIER

Art.Nr. 11.800, Höhe 223 mm

Bewirkt eine gute und stabile Schaumbildung.

Empfohlen für: feinhopfige Pils- und Märzenbiere.



WASSER

Art.Nr. 11.850, Höhe 195 mm

Das Standardglas, das immer neben dem Weinglas stehen sollte. Aufgrund der gleichen Glasform wie Weißwein auch als perfektes Degustationsglas einsetzbar.

Empfohlen für: Wasser, alkoholfreie Getränke und feinherbes Bier.



KARAFFE No25, No75

Art.Nr. 11.911, Höhe 175 mm
Art.Nr. 11.921, Höhe 248 mm

Volumina: 350 ml, 820 ml.

Für schlanke Weißweine, Wasser und Fruchtsäfte.

Ermöglicht eine optimale Geschmacksentfaltung.

Bewahrt die Frische.

Gut geeignet zur Aufbewahrung im Kühlschrank.



DEKANTER AXIUM

Art.Nr. 11.961, Höhe: 204 mm

*Volumen: 1450 ml.
Für Rotweine und gehaltvolle
Weissweine.
Gibt dem Wein die ideale
Belüftung zur Entfaltung von
Bouquet und Geschmack.*



DEKANTER MYSTIQUE

Art.Nr. 11.971, Höhe: 185 mm

*Volumen: 1900 ml.
Für schwere Rotweine, die
über eine grosse Oberfläche
viel Luftkontakt brauchen.
Ideal für Magnumflaschen.*