



SIMPLIFY!

DAS AROMAGLAS. THE AROMA GLASS.



NEW

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.

SIMPLIFY!

DAS AROMAGLAS. THE AROMA GLASS.

SIMPLIFY, die neue Gourmetglasserie von ZWIESEL 1872 orientiert sich mit seinem puristischen Design an den großen Weinstilistiken dieser Welt - von LEICHT & FRISCH bis KRAFTVOLL & WÜRZIG. Genießen Sie Rot- und Weißwein aus der gleichen Glasgröße - intuitiv und unkompliziert. Jede Form passt perfekt zu einer Weinstilistik.



SIMPLIFY, the new gourmet glass series from ZWIESEL 1872, is oriented towards the world's major wine styles – from LIGHT & FRESH to FLAVOURSOME & SPICY. Enjoy red and white wine from the same glass size – intuitive and uncomplicated. Any shape is the perfect match for a wine style.



„DER GESCHMACK DES WEINES IST DER TAKT-
GEBER FÜR DAS DESIGN DES
GLASES - UND NICHT DIE UNTERSCHIEDUNG
VON ROT- UND WEISSWEIN.“

“THE TASTE OF THE WINE – NOT THE DISTINC-
TION BETWEEN RED AND WHITE – FORMS THE
IMPULSE GENERATOR FOR THE DESIGN OF THE
GLASS.”

ALEXANDER STODDEN, VDP WINZER / VDP VINTNER



VIER SENSORISCHE WELTEN, FÜNF FORMEN

Mundgeblasene Kristallgläser sind für viele Weinliebhaber weltweit ein Synonym für wahre Kennerschaft. Sie bringen feinste Aromen und Texturen besonders zur Geltung. Jedes Glas ist Handwerk pur, einzigartig in seiner Form, filigran und elegant.

Die Konzeptserie **SIMPLIFY** verfolgt eine besondere Philosophie: Jedes Glas ist für Weiß- und Rotwein gleichermaßen geeignet. So lassen sich mit nur fünf Grundformen alle Weinstile und Aromen abbilden: LEICHT & FRISCH, FRUCHTIG & FEIN, SAMTIG & ÜPPIG, KRAFTVOLL & WÜRZIG.

Einfach und intuitiv kann so passend zum jeweiligen Weinstil das entsprechende Glas gewählt werden: Für kräftige Weine, egal ob Rot, Rosé oder Weiß, eine weit ausladende Form mit viel Raum für die Entfaltung der Aromen. Oder für filigrane, leichte Weine ein Glas mit engem Kamin für die Bündelung selbst feinsten Nuancen. Weißwein, Rotwein, Rosé: Entscheidend ist ganz alleine die Funktionalität des Glases.

FOUR SENSORY WORLDS, FIVE SHAPES

Mouth-blown crystal glasses are the sign of a real connoisseur for many wine lovers around the world. They are particularly good at accentuating the finest aromas and textures. Every glass is a piece of pure craftsmanship, unique in its shape, delicate and elegant.

The **SIMPLIFY** concept series adheres to a special philosophy: every glass is equally suited to both red and white wine.

This means that all wine styles and aromas can be represented with just five basic shapes: LIGHT & FRESH, FRUITY & DELICATE, VELVETY & SUMPTUOUS, FLAVOURSOME & SPICY. It is therefore easy and intuitive to select the right glass for any style of wine. For powerful wines, whether red, rosé or white, a wide sweeping shape with plenty of room for aromas to unfold. Or for delicate, light wines, a glass with a narrow shaft for bundling even the most distinguished nuances. White wine, red wine, rosé: purely the function of the glass is decisive.

DAS AROMA ENTSCHEIDET

Eine Form, passend für Rot- und Weißwein. Entscheidend bei **SIMPLIFY** ist ganz alleine der Charakter und die Stilistik eines Weines - und nicht die Farbe. Leichte Rot- oder Weißweine fühlen sich in einem Glas mit aufragendem Kelch am wohlsten - kraftvoll-würzige Weine brauchen Volumen für ihre Entfaltung. Der Geschmack des Weines ist der Taktgeber für das Design des Glases - und nicht die Unterscheidung von Rot- und Weißwein.

THE AROMA DECIDES

One shape suitable for both red and white wine. It is only the character and style of the wine that matters with **SIMPLIFY** – not the colour. Light red or white wines feel most at home in a glass with a tall goblet – flavoursome-spicy wines require volume in order to unfold. The taste of the wine – and not the distinction between red and white – forms the pulse generator for the design of the glass.

LEICHT & FRISCH Knackig, frisch und voller Überraschungen – schlank schmeckende oder feinperlige Weine. Dergorene Traubensaft ist nicht zu alkoholreich, hat einen grazen Körper und eine frische Lebendigkeit.

LIGHT & FRESH Fresh, crisp and full of surprises – lean-tasting or fine sparkling wines. The fermented grape juice is not too rich in alcohol, but has a delicate body and a fresh vitality.

Rebsorten (Beispiele) Type of grape (examples)

Riesling, Müller-Thurgau
(Mueller-Thurgau), Elbling



Rebsorten (Beispiele) Type of grape (examples)

Trollinger, Portugieser, Vernatsch

FRUCHTIG & FEIN Animierende Weine die meist ausgeprägt fruchtig schmecken: Süße und Säure im feinen Dialog – Leichtigkeit auf Gaumen und Zunge. Mineralischer Charme und dezente Fruchtsüße bieten Genuss für fast jeden Anlass.

FRUITY & DELICATE Stimulating wines that typically have a distinctly fruity taste: sweet and sour in delicate dialogue – lightness on the gums and tongue. Mineral charm and subtle fruit sweetener offer pleasure for practically any occasion.

Rebsorten (Beispiele) Type of grape (examples)

Sauvignon Blanc, Riesling
fruchtsüß (Riesling fruity-sweet),
Weißburgunder (Pinot Blanc)



Rebsorten (Beispiele) Type of grape (examples)

Tempranillo, Dornfelder, Zweigelt,
Schwarzriesling (Pinot Meunier),
Dolcetto

SAMTIG & ÜPPIG Die Weine umhüllen sinnlich den Gaumen: dunkle Früchte, orientalische Gewürze, weicher Aromenausgang. Die Gerbstoffe sind durch Reifung oder Ausbau harmonisch eingebunden und der Alkohol kräftigt den Nachhall.

VELVETY & SUMPTUOUS *The wines sensually flow over the gums: dark fruits, oriental spices and a soft aromatic finish. The tannins are harmoniously integrated through purification or maturation, while the alcohol strengthens the finish.*

Rebsorten (Beispiele)
Type of grape (examples)

Grauburgunder, Kerner, Gutedel, Gewürztraminer (Gewuerztraminer)



Rebsorten (Beispiele)
Type of grape (examples)

Merlot, Sangiovese, Grenache, Dornfelder, Lemberger, Blaufränkisch (Blaufraenkisch), Barbera



KRAFTVOLL & WÜRZIG Von der Sonne verwöhnt! Kraftvolle, dichte Weine mit Tannin, Frucht und reichlich Alkohol. Eine hohe Farbdichte und eine feste Gerbstoffstruktur verleihen einen aromatischen Geschmack mit großartigem Nachhall.

FLAVOURSOME & SPICY *Ripened in the sun! Flavoursome, dense wines with tannin, fruit and rich in alcohol. A high colour density and a firm tannin structure give the wines an aromatic flavour and a fantastic finish.*

Rebsorten (Beispiele)
Type of grape (examples)

Chardonnay, Semillon, Silvaner, Viognier



Rebsorten (Beispiele)
Type of grape (examples)

Cabernet Sauvignon, Shiraz (Syrah), Nebbiolo, Bordeaux Blend, Spätburgunder Barrique (Pinot Noir Barrique), Nero d'Avola



LEICHT & FRISCH: SEKT Knackig, frisch und voller Überraschungen – schlank schmeckende oder feinerperlige Weine. Der gegorene Traubensaft ist nicht zu alkoholreich, hat einen zarten Körper und eine frische Lebendigkeit.

LIGHT & FRESH: SPARKLING *Fresh, crisp and full of surprises – lean-tasting or fine sparkling wines. The fermented grape juice is not too rich in alcohol, but has a delicate body and a fresh vitality.*

Rebsorten (Beispiele)
Type of grape (examples)

Champagner Brut (Champagne Brut), Cuvée aus (of) Pinot Noir, Chardonnay, Deutscher Winzersekt (German sparkling wine)



Rebsorten (Beispiele)
Type of grape (examples)

Rosé Sekt (Rosé sparkling wine), Rosé Champagner (Rosé Champagne)



INTUITIV UND INDIVIDUELL: SO ENTSTEHT WEIN, SO DENKEN WIR GLAS NEU!

Diese Gourmetglaskollektion erfindet vollendeten Genuss komplett neu. Mit nur fünf Formen erschließen sich alle sensorischen Merkmale. Entscheidend ist ganz alleine die Stilistik eines Weines - und nicht die Farbe. Jede Form ist so gestaltet, dass sie Rotwein, Weißwein und Rosé perfekt zur Geltung bringt.

INTUITIVE AND INDIVIDUAL: HOW WINE IS CREATED, HOW WE RE-THOUGHT GLASS!

This gourmet glass collection completely reinvents consummate pleasure. All sensory characteristics are revealed with only five shapes. It is only the style of the wine that matters – not the colour. Each shape is designed in such a way that red wine, white wine and rosé are perfectly accentuated.





1369 / 2
SIMPLIFY
LEICHT & FRISCH
LIGHT & FRESH
h 213 mm / 8.4 in
Ø 76 mm / 3.0 in
382 ml / 12.9 oz
119928 (1)
EAN 4001836092746
119929
EAN 4001836092753



1369 / 1
SIMPLIFY
FRUCHTIG & FEIN
FRUITY & DELICATE
h 229 mm / 9.0 in
Ø 88 mm / 3.5 in
555 ml / 18.8 oz
119926 (1)
EAN 4001836092715
119927
EAN 4001836092739



1369 / 140
SIMPLIFY
SAMTIG & ÜPPIG
VELVETY & SUMPTUOUS
h 219 mm / 8.6 in
Ø 105 mm / 4.1 in
740 ml / 25.0 oz
119934 (1)
EAN 4001836092807
119935
EAN 4001836092814



1369 / 130
SIMPLIFY
KRAFTVOLL & WÜRZIG
FLAVOURSOME & SPICY
h 247 mm / 9.7 in
Ø 94 mm / 3.7 in
689 ml / 23.3 oz
119932 (1)
EAN 4001836092784
119933
EAN 4001836092791



1369 / 77
SIMPLIFY
LEICHT & FRISCH: SEKT*
LIGHT & FRESH: SPARKLING*
h 240 mm / 9.4 in
Ø 72 mm / 2.8 in
407 ml / 13.7 oz
119930 (1)
EAN 4001836092760
119931
EAN 4001836092777



1369 / 42
SIMPLIFY
BECHER
TUMBLER
h 120 mm / 4.7 in
Ø 84 mm / 3.3 in
530 ml / 17.9 oz
120640 (1)
EAN 4001836101110
120641
EAN 4001836101141



BLEIFREIES KRISTALLGLAS
LEAD-FREE CRYSTAL GLASS



KLAR & BRILLANT SPÜLMASCHINENFEST
CLEAR & BRILLIANT DISHWASHER-SAFE



(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton
(1) 2 glasses in a gift box

* mit Moussierpunkt
with effervescence point

DAS BESONDERE IM EINFACHEN.

THE BEAUTY IS IN THE SIMPLICITY.

Ein leicht geschwungener Kelch sorgt für die perfekte Präsenz von Aromen.

A slightly curved goblet ensures the perfect presence of aromas.

Geradlining, federleicht, mit markantem Knick am Boden: Klassisch und puristisch steht das Design von **SIMPLIFY** für Zeitlosigkeit. Ein breiter Oberflächenspiegel gibt dem Wein viel Raum für seine Wirkung.

Straight-lined, feather-light, with a distinctive kink on the base: the **SIMPLIFY** design stands for classic, purist timelessness. A broad surface gives the wine plenty of room to take effect.



Fünf Formen, vier Weinstile: Diese Gourmetglaskollektion macht vollendeten Genuss ganz einfach. Jede Form deckt ein ganz spezifisches Aromenspektrum ab: Egal ob Rotwein, Weißwein oder Rosé.

Five shapes, four wine styles: this gourmet glass collection makes consummate pleasure easy. Each shape covers a very particular spectrum of aromas: regardless whether it is red wine, white wine or rosé.



ZWIESEL KRISTALLGLAS



Zwiesel®
ZWIESEL KRISTALLGLAS AG
Dr.-Schott-Straße 35
D - 94227 Zwiesel
Fon +49 (0) 99 22. 98 - 0
Fax +49 (0) 99 22. 98 - 300
www.zwiesel-1872.com

Technische Änderungen vorbehalten. Technical details are subject to change. Fotografie: Florian Bolk

Order-Nr. 120691/2017