

## Dekanter



2808/0,75l

**Fine Dekanter**  
**Fine Decanter**

H. 360 mm · 14,2 in  
ø 132 mm · 5,2 in  
750 ml · 25,3 oz

114 553

EAN 4001836037976

2808/1,5l

**Fine Dekanter Magnum**  
**Fine Decanter Magnum**

H. 330 mm · 13,0 in  
ø 234 mm · 9,2 in  
1500 ml · 50,7 oz

114 554

EAN 4001836037983

### Dekanter Weißwein

Aromaintensive, inhaltstofflich enorm konzentrierte Weißweine benötigen Sauerstoff, nicht zuviel, aber auch nicht wenig. Der Dekanter „Bouteille Blanc“ erfüllt in genialer Manier diese Grundvoraussetzung. Der lange, hohe Kamin ermöglicht durch die konkave Glasgestalt eine gezügelte, wohldosierte Sauerstoffzufuhr - bei gleichzeitig ruhiger und gebündelter Aromaspense für den wahren Genießer.

### Dekanter Rotwein

Der Boden dieses Dekanters ist von nahezu kosmischer Weite. Wahrscheinlich ein sinnvoller „Lebensraum“ für große Rotweine, deren Geist sich nach jahrelanger Gefangenschaft voll entwickeln soll. Seine besondere Größe veranlasst jeden Sommelier und Weinprofi einen Rotwein auch aus dieser Magnumflasche zu dekantieren.

## ZWIESEL KRISTALLGLAS



### DROP PROTECT. STOPPT TROPFEN, VERHINDERT FLECKEN.

**DROP PROTECT**

Perfekte Funktion, strahlender Glanz: Unsere Dekanter und Karaffen überzeugen in Form und Funktion. Mit der speziellen Oberflächenveredelung Drop Protect wird die Tropfenbildung außen am Glas verhindert. Tropfen für Tropfen wird im Gefäß gehalten – unerwünschte Flecken verhindert. Alle unsere Dekanter sind pflegeleicht, spülmaschinenfest und gastronomietauglich.

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.schott-zwiesel.com

SCHOTT  
**ZWIESEL**

Tritan® protect

Order-Nr. 118920 / 2017 Technische Änderungen vorbehalten / Technical Details are subject to change



## Fine

Der perfekte Dialog von Eleganz und Funktionalität.

Das Glas der Profis.

SCHOTT  
**ZWIESEL**

Tritan® protect

### FINE. DER PERFEKTE DIALOG VON ELEGANZ UND FUNKTIONALITÄT.

Erstrangige Gläser wie die Sommelier-Serie Fine bestehen aus hochwertigsten natürlichen Rohstoffen. Die Beschaffenheit der Glasoberfläche und die Architektur der Glasform bestimmt die Aromenbildung und somit den alles übertreffenden Weingenuß. Die wechselnde Dynamik des Glaskörpers zwischen weiträumiger Bodenoberfläche und sich anschließend verjüngendem Glaskamin verstärkt – je nach Weintyp und Aromengruppe – den Geschmack besonders gut.

Fine ist modern, elegant und äußerst funktionell. Entwickelt wurde die Sommelier-Serie Fine in Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule.

FINE ist aus dem besonders bruchfesten und spülmaschinenfesten TRITAN® PROTECT hergestellt – einer Technologie, die eine doppelte Sicherheit gegen Stielbruch gibt.

entwickelt in Zusammenarbeit mit



## Rotwein



8648/130 <b>Bordeauxpokal</b> <b>Bordeaux Goblet</b> <b>„Médoc“</b>	8648/1 <b>Rotwein</b> <b>Red Wine</b> <b>„Beaujolais“</b>	8648/140 <b>Burgunderpokal</b> <b>Burgundy Goblet</b> <b>„Beaune“</b>
H. 243 mm · 9.6 in ø 97 mm · 3.8 in 660 ml · 22.3 oz	H. 228 mm · 9.0 in ø 89 mm · 3.5 in 486 ml · 16.4 oz	H. 221 mm · 8.7 in ø 106 mm · 4.2 in 657 ml · 22.2 oz
113 767 EAN 4001836030908 113 860 1-1 (0,2 l) EAN 4001836031844	113 759 EAN 4001836030830 113 852 1-1 (0,2 l) EAN 40018360311769	113 769 EAN 4001836030939 113 864 1-1 (0,2 l) EAN 4001836031875

### Bordeauxpokal „Médoc“

Bordeaux steht für eine eigene Dimension von Wein: Tradition, Historie, Eleganz und Finesse. Die Weine sind präzise, auf dem Punkt genau formuliert. Was in diesen großen Weinen schlummert, verwirklicht „Médoc“. Stille, hohe Glasgestalt, gepaart mit dienender Zurückhaltung der konkaven Wölbung garantieren feinste Genussskultur. Der König unter den Fine-Gläsern.

### Rotwein „Beaujolais“

„Beaujolais“ assoziiert Jugend, Fruchtigkeit, unkompliziert, heiteren Genuss. Das Glas transformiert diese Anforderungen kongenial in sensorische Ereignisse. Die nur leicht konkave Form des Kamins gewährleistet ungebremsten Aromatransport. Die im Vergleich zu unseren Weißweingläsern erweiterte Oberfläche erhöht das sogenannte Abdampfen der Duftstoffe.

### Burgunderpokal „Beaune“

Große Burgunder brauchen Weite und Nähe zugleich. Der voluminöse und fast nach oben geschlossene Innenraum gleicht einer Bauchhöhle, die breiten Raum eröffnet zur Ausdehnung der inhaltstofflichen Komponenten. Nur so erlangen die leisen und zarten Aromen der in der Nase des Verehrers sensorische Aufmerksamkeit und spenden die erwartete Sinnlichkeit. „Beaune“ – die Schöne. Allein der Name ist bereits Programm. Die Hüfte ist sinnlich prall und rund, der Glaskörper gekonnt in Glockenform geschwungen, die buchstäblich die feinsten Nuancen sakraler Weine zum Klingen bringt. Die Königin unter der Fine-Familie und wahre Komplementärin des aristokratischen „Médoc“.



## Weißwein



8648/0 <b>Weißwein</b> <b>White Wine</b> <b>„Gavi“</b>	8648/2 <b>Riesling</b> <b>Riesling</b> <b>„Rheingau“</b>
H. 217 mm · 8.5 in ø 81 mm · 3.2 in 370 ml · 12.5 oz	H. 207 mm · 8.1 in ø 75 mm · 3.0 in 291 ml · 9.8 oz
113 758 EAN 4001836030816 113 850 1-1 (0,1 l) EAN 4001836031745 113 851 1-1 (0,2 l) EAN 4001836031752	113 760 EAN 4001836030847 113 853 1-1 (0,1 l) EAN 4001836031776

### Weißwein „Gavi“

Die Weine sind reif, voll, erhaben und verständlicherweise immer etwas in sich gekehrt. „Gavi“ kommt ihnen entgegen, mit großzügiger Glasform, mehr Oberfläche, mehr Weite und Höhe und schafft Dialogbereitschaft mit ehrwürdigen „Herren“ aus Puligny-Montrachet, Condrieu und Châteauneuf-du-Pape.

### Riesling „Rheingau“

Die vorgesehenen Weißweine sind jung, wild, fruchtbetont und hocharomatisch. Der Wein entfaltet sich nahezu von selbst. Das maßgeschneiderte Glas lässt den Ansturm blühender Jugend ungehindert zu. Durch die reduzierte Glasform hält obendrein der sensorische Eindruck von Frische und Säure erstaunlich lange an.

## Sekt - Champagner



8648/77 <b>Champagner *</b> <b>Champagne *</b> <b>„Epernay“</b>
H. 236 mm · 9.3 in ø 72 mm · 2.8 in 295 ml · 10.0 oz
113 766 EAN 4001836030892 113 859 1-1 (0,1 l) EAN 40018360031837

### Champagner „Epernay“

Das Glas ist hoch und verjüngt sich mehr und mehr bei zunehmender Höhe. So muss es sein. Die durchdachte Form macht deutlich, was unter „Kamin“ im Gläserdeutsch gemeint ist: Wie aufgereichte Perlen einer Kette strömen die Kohlendioxidbläschen konzentriert und ruhig an die Oberfläche, ungestört Aromen im Reisegepäck mit sich führend. Der Moussierpunkt im Epizentrum macht das leichte Beben im Glasinnern zu einem wahren Naturschauspiel für Augen, Mund und Ohren.

### Sekt „Asti“

Gerade in der alltäglichen Wiederkehr des ewig Gleichen zeigt „Asti“ Profil. Schaumweine mit unkomplizierter Struktur und entspannender Philosophie werden durch den leicht verkürzten Kamin, die schlankere Form und den obligatorischen Moussierpunkt situationsbezogen für den after-Work Genuss protegirt. Mit geringer Füllmenge kommen Mousseux, Aroma und Temperatur voll zur Geltung.

### Weinbrand „Cognac“

Die Duftmoleküle hochwertiger Brände bedürfen der unterstützenden Wirkung auf Seiten des Glases. Mehr Oberfläche im Bauchbereich bedeutet mehr Verdunstungsfläche bei sich überproportional stark verjüngendem Kamin. Optimale Aromaausbeute sorgt für optimalen Genuss.

## Digestif



8648/77 <b>Champagner *</b> <b>Champagne *</b> <b>„Epernay“</b>	8648/7 <b>Sekt *</b> <b>Sparkling Wine *</b> <b>„Asti“</b>	8648/17 <b>Weinbrand</b> <b>Brandy</b> <b>„Cognac“</b>
H. 236 mm · 9.3 in ø 72 mm · 2.8 in 295 ml · 10.0 oz	H. 228 mm · 9.0 in ø 72 mm · 2.8 in 235 ml · 7.9 oz	H. 197 mm · 7.8 in ø 77 mm · 3.0 in 296 ml · 10.0 oz
113 766 EAN 4001836030892 113 859 1-1 (0,1 l) EAN 40018360031837	113 761 EAN 4001836030854 113 854 1-1 (0,1 l) EAN 4001836031783	113 762 EAN 4001836030861

## Wasser



8648/34 <b>Sherry</b> <b>Sherry</b> <b>„Jerez“</b>	8648/155 <b>Eau de Vie</b> <b>Eau de Vie</b> <b>„Alsace“</b>	8648/32 <b>Wasser *</b> <b>Water *</b>
H. 197 mm · 7.8 in ø 68 mm · 2.7 in 200 ml · 6.8 oz	H. 197 mm · 7.8 in ø 68 mm · 2.7 in 184 ml · 6.1 oz	H. 197 mm · 7.8 in ø 77 mm · 3.0 in 341 ml · 11.5 oz
113 765 EAN 4001836030885	113 770 EAN 4001836030946	113 764 EAN 4001836030878 113 856 1-1 (0,2 l) EAN 4001836031806

### Sherry „Jerez“

Sherry erfährt seine besondere Renaissance. Sherry ist ein Weintyp der aufgrund seines Alkohols einen tiefen Glasboden benötigt. Nur so entfalten sich die kräftigen mineralisch fast salzigen Sherryaromen. Das besondere Füllvolumen vermittelt jedem Genießer den reinen Weingeschmack.

### Eau de Vie „Alsace“

Aromakomponenten von Edeldestillaten sind leicht flüchtig geradezu schwerelos. Es gilt sie behutsam einzufangen und zu bewahren. Entsprechend liegt der Akzent von Alsace auf dem hauchfein konkaven geformten Kamin, der unaufdringlich im Hintergrund bleibt und eine dienende Funktion begleitet.

### Wasser

Wasser lebt. Es moussiert und tobt oder liegt still und ruht. Das perfekte Wasserglas zur Fine-Glasserie verfügt verständlicherweise über einen eigenen Darstellungspunkt, um seine pulsierende Lebendigkeit sinnfällig auszuleben. Der Stiel des Kelches verhindert bei Kontakt mit menschlicher Körperwärme eine schnelle Erwärmung des Inhaltes und damit einen vorzeitigen Verlust seiner mythischen Kraft, Lebendigkeit und Reinheit.