

# VISION



“YOU HAVE NEVER SEEN  
WINE LIKE THIS!”

„SO HABEN SIE WEIN  
NOCH NIE GESEHEN!“



Silvio Nitzsche  
WEIN | KULTUR | BAR  
Dresden

skilfully handblown  
kunstvoll mundgeblasen

**ZIEHER**  
GERMANY

# VISION

**Silvio Nitzsche, WEIN | KULTUR | BAR, Dresden:**

“Since the first wine goblet was invented in ancient Greece, people have only concentrated on having a glass that will transport the taste and the aroma of the wine.

However, that which dominates the perception of we humans the most has been totally neglected: at least 70% of our conscious and unconscious perception is the visual impression. The importance of this sense to wine drinkers is shown when they suspend their wine-filled glasses over white paper or hold them against the light in order to maximise the amount of visual information they obtain about the wine. Before this time it had never been possible to look “inside” the wine using a glass. Breaking up the historical tulip shape in the design of the Zieher glasses has facilitated exactly this.

The VISION range is guaranteed to provide a perfect, highly sophisticated and fascinating design, accompanied by a unique aesthetic perception. The glasses enable a maximum presence of the aroma and optimum development of the wine.

However, it is particularly the fascination of the light, the colours, the refraction and the visual depth that make it impossible to tear your eyes away from the glass, because: **You have never seen wine like this!**”

**Silvio Nitzsche, WEIN | KULTUR | BAR, Dresden:**

*„Seit der Erfindung des ersten Weinkelches in der griechischen Antike hat man sich lediglich darauf konzentriert, dass ein Glas den Geschmack und die Aromen des Weines transportieren soll.*

*Doch das, was uns Menschen in unserer Wahrnehmung am meisten prägt, wurde zur Gänze vernachlässigt: Mindestens 70% unserer bewussten und unbewussten Wahrnehmung unterliegen der visuellen Empfindung. Wie wichtig dieser Sinn für Weintrinker ist, zeigt sich, wenn diese ihre befüllten Gläser schwenkend über weißes Papier oder gegen das Licht halten, nur um eine maximale optische Information zu erhalten. Bisher war es mittels eines Glases noch nie möglich, ins „Innere“ des Weines zu blicken. Beim Design der Zieher-Gläser wurde die historische Tulpenform aufgebrochen, um genau dies zu ermöglichen.*

*Die Serie VISION garantiert perfektes, hochedles und faszinierendes Design, verbunden mit einem einzigartigen Ästhetikempfinden. Die Gläser ermöglichen maximale Aromenpräsenz und eine optimale Entwicklung des Weines.*

*Vor allem aber ist es die Faszination des Lichts, der Farben, der Brechung und der visuellen Tiefe, die Ihren Blick nicht mehr von dem Glas abschweifen lässt, denn: **So haben Sie Wein noch nie gesehen!**“*

“YOU HAVE NEVER SEEN  
WINE LIKE THIS!”

„SO HABEN SIE WEIN  
NOCH NIE GESEHEN!“

## Filigree craftsmanship meets innovative design

Zieher glasses are all about top quality craftsmanship, which is created in one of the most innovative and best glass blowing workshops in the world. The glasses are manufactured of lead-free crystalline glass, using a traditional, hand-blown method. Each glass is unique and has been created by a glass blower with artistry and dedication.

## Filigrane Handwerkskunst trifft auf innovatives Design.

*Bei den Zieher-Gläsern handelt es sich um hochwertigste Handwerkskunst, die in einer der wohl innovativsten und besten Glasbläsereien der Welt entsteht. Die Gläser werden aus kristallinem Glas ohne Zusatz von Blei in traditionellem Verfahren mundgeblasen gefertigt. Jedes Glas ist ein Unikat und wurde von einem Glasbläser mit Kunstfertigkeit und Hingabe geschaffen.*



## **Silvio Nitzsche**

Inhaber WEIN | KULTUR | BAR, Dresden

*„Natürlich gibt es ein Leben ohne Wein, aber wer will das schon?“*

### **Berufs- und Lebenslinien**

*Während seiner über zwanzigjährigen Tätigkeit als Sommelier war Silvio Nitzsche in einigen der besten ein, zwei und drei Sternrestaurants im Dienste des Gastes und des Weines tätig.*

### **Wichtigste Stationen waren unter anderem:**

- Sommelier im Restaurant „Dieter Müller“ (19,5 GM, \*\*\* Michelin), Bergisch Gladbach / D
- Sommelier in „Erna´s Elderberry House“, Oakhurst / CA, US
- Stellv. Restaurantleiter und Sommelier im Restaurant „Speisemeisterei“ (18 GM, \*\* Michelin), Stuttgart / D

*Seit nun fast zehn Jahren hat Silvio Nitzsche eine neue Heimat als Sommelier in Dresden gefunden. Mit der hier eröffneten WEIN | KULTUR | BAR hat er es mit seinem Team geschafft, eine der besten Weinbars Europas im Weinbewusstsein vieler zu etablieren. Es ist ihm gelungen, einen Ort zu schaffen, an dem Wein selbstverständlich ist.*

### **Philosophie Silvio Nitzsche**

***„Wein ist nicht kompliziert. Für Niemanden!***

*Als meine Aufgabe als Sommelier und Weinexperte sehe ich es, mein Fachwissen ganz in den Dienst meiner Gäste zu stellen. Erfolgreich bin ich dann, wenn ich es geschafft habe, den Weingenuss für meine Gäste nicht zu verkomplizieren, sondern diese in ihrer Wahrnehmungswelt zu verstehen, um ihnen damit einen ganz besonderen Genussmoment zu verschaffen.*

*Kaum ein „Werkzeug“ ist für mich dabei so wichtig wie die richtigen Gläser. Diese haben die Macht, den Wein in seinem Aroma zu verkrüppeln und zu minimieren, oder aber ihn zu etwas ganz Besonderem zu erheben.*

*Und auch hier ist es mir ein Anliegen, die Frage nach dem richtigen Glas möglichst einfach und verständlich zu beantworten. Daher halte ich die Idee der Glasserie VISION für revolutionär. Sie ist insofern eine wahre Marktneuheit, als sie Profis wie Laien gleichermaßen einen unbeschwernten Zugang zur Welt der Spitzenweine ermöglicht. Vorschriften und Grenzen werden überwunden und Weingenuss wird neu definiert.“*

## **Silvio Nitzsche**

Owner of the WEIN | KULTUR | BAR, Dresden

“Of course, there is life without wine, but who wants that?”

### **The life and work**

During a career which has spanned more than twenty years, Silvio Nitzsche has looked after both the guests and the wine as a sommelier in some of the best Michelin-starred restaurants.

### **Some of his highest-profile positions have been:**

- Sommelier at “Dieter Müller” Restaurant (19.5 GM, \*\*\* Michelin), Bergisch Gladbach / GER
- Sommelier at “Erna´s Elderberry House”, Oakhurst / CA, US
- Deputy Manager and Sommelier at “Speisemeisterei” Restaurant (18 GM, \*\* Michelin), Stuttgart / GER

Silvio Nitzsche has now found a new home in the city of Dresden, where he has worked as a sommelier for almost ten years. At the WEIN | KULTUR | BAR that he opened here, he and his team have managed to establish a wine bar that many wine enthusiasts consider to be one of the best in Europe. He has succeeded in creating a place where wine is a permanent feature.

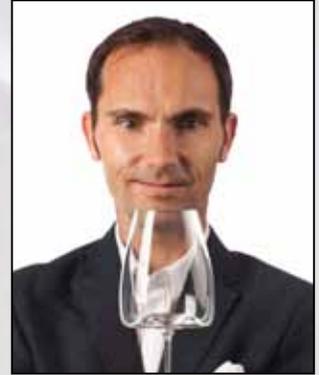
### **The philosophy of Silvio Nitzsche**

**“Wine isn’t complicated - for anyone!**

I consider it my job as a sommelier and wine expert to make full use of my expert knowledge for my guests. I am successful if I have managed not to overcomplicate my guests’ enjoyment of wine, but helped them to understand it within their field of perception in order to give them a special moment of enjoyment.

Hardly any other “accessory” is as important to me as the right glass. These have the ability to stunt and minimise the aroma of the wine, but they can also elevate it to something really special.

And this is where it is important to me to answer the question about the right glass as simply and comprehensibly as possible. This is why I think that the VISION glass series is revolutionary. It is a true market innovation in that it gives both professionals and amateurs unproblematic access to the world of exquisite wines. Regulations and limits are overcome, and the enjoyment of wine is redefined.”



WEIN | KULTUR | BAR

Wittenberger Straße 86, 012 77 Dresden - Striesen

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

## Die Vision der Einfachheit

„Es ist einfach, Dinge kompliziert zu gestalten. Bei Weingläsern fand in den vergangenen Jahren eine absolute Vielfaltsmaximierung statt: Glasserien mit bis zu 30 verschiedenen Gläsern ließen selbst jeden Weinprofi vor einem unüberschaubaren Glaswald stehen.

Natürlich gilt: Im optimalen Sinne hätte jeder Wein sein eigenes Glas, denn das Glas ist der Laufsteg des Weines, auf dem dieser sich mit seinem Aromenkleid präsentieren kann. Doch darf man dieses Hilfsmittel auch nicht überbewerten: Gläser sollen das Spiel von Glas und Wein nicht verkomplizieren, sondern intuitive, spielerische Freude bereiten.

Die Vision ist es, Gläser zu innovieren, deren Gebrauch einfach, intuitiv greifbar und verständlich für jeden Weinliebhaber ist.“

## Die Vision

**Rotweinglas = Weißweinglas und Weißweinglas = Rotweinglas**

„Viele Weißweine brauchen zur optimalen Präsentation einen weitaus größeren Entfaltungskörper, als ihnen oft zugestanden wird. Hingegen wird vielen Rotweinen mehr Raum als nötig zugesprochen.

Bei der Serie VISION von Zieher gibt es keine Weiß- oder Rotweingläser, sondern lediglich Themen- oder besser Charaktergläser. Mit den Namen der Gläser erklärt sich automatisch deren Einsatzmöglichkeit: Man greift intuitiv zu dem Glas, welches die Geschmacksmomente des Weins, die man besonders betonen möchte, am besten präsentiert.

Und das ist spielerisch einfach: Für kraftvolle Weine greift man zum Glas INTENSE, für nuancierte, harmonische Gewächse zum Glas BALANCED, für lebendige, frische Tropfen zum Glas FRESH, usw. Soll ein kraftvoller Wein harmonisiert oder ein wenig lebendiger und frischer werden, nimmt man das entsprechende Glas, das seine Bestimmung schon im Namen trägt. Ganz aus dem instinktiven Gefühl heraus.

Die Serie VISION bietet perfekten Weingenuss: intuitiv, unkompliziert und immer entsprechend den eigenen Wünschen.“

Silvio Nitzsche



## The vision of simplicity

“It is easy to design things in a complicated way: A veritable explosion of varieties has taken place over the last few years as far as wine glasses are concerned. Even seasoned wine professionals are astounded when faced with a confusing plethora of wine glasses.

Of course, in an ideal world each wine would have its own glass, because the glass is the display cabinet in which the wine can exhibit itself in the best possible way.

However, this accessory should not be overestimated: the glass should not overcomplicate the interaction between the glass and the wine, but provide intuitive, playful enjoyment.

The vision is to innovate glasses, make the use thereof simple, intuitively tangible and comprehensible for every wine enthusiast.”

## The vision

**Red wine glass = white wine glass and white wine glass = red wine glass**

“Many white wines need a much bigger platform for optimum presentation than they are often allowed. On the other hand, many red wines are allowed more room than is necessary.

No distinction is made between red wine or white wine glasses in the VISION collection by Zieher: the glasses are simply theme-based or character-based. The names of the glasses clearly explain what they are used for: You intuitively reach for the glass which presents the flavours of the wine that you particularly wish to emphasise in the best way.

And that is extremely simple: you reach for the INTENSE glass for powerful wines, the BALANCED glass for nuanced harmonious creations, and the FRESH glass for lively, fresh wines etc. If you want a powerful wine to be more harmonious or a touch livelier and fresher, you pick the glass with the designation that mirrors your requirements best. Right from the instinctive feeling.

The VISION series provides perfect wine enjoyment: intuitive, uncomplicated and always in accordance with your own desires.”

Silvio Nitzsche





5480.01 (2 pcs.)

↑ 240 mm

∅ 80 mm

🍷 ca. 340 ml

📏 ca. 105 g

## FRESH

**For extremely fresh white wines, Prosecco or any variety of sparkling wine, and light rosé wines**

The glass primarily provides a lively and effervescent overall perception of the wines. Unlike other sparkling wine glasses, this glass presents both the freshness and complexity of the wines. The wide opening of this glass allows the carbon dioxide in sparkling wines to gently evaporate. This prevents the aroma perception of the nose from being broadsided by a concentration of carbon dioxide, which is often the case with classic sparkling wine glasses. Because of its narrow opening, the latter provides a carbon dioxide concentration that makes aroma perception impossible.

The main focus of the FRESH glass is on the overall presentation of acidity and haptics. The glass confronts the palate with a centralised aroma concentration, allowing the wine to make an exquisitely refreshing impression. Light and fresh aroma elements are particularly emphasised in this glass. The glass stimulates the development of the flavor-carrying, freshly acidic structures. At the same time, it succeeds in reflecting individual features of the bouquet purposefully and thereby focused.

## FRESH

**Für sehr frische Weißweine, Frizzante und jede Art von Schaumwein, leichte Roséweine**

*Das Glas sorgt in erster Linie für ein lebendiges und spritziges Gesamt-empfinden der Weine. Im Gegensatz zu anderen Schaumweingläsern präsentiert dieses Glas sowohl die Frische der Weine als auch deren Komplexität. Aufgrund der breiten Öffnung des Kamins kann bei Schaumweinen die Kohlensäure sanft verdampfen und schockt die Nase in ihrer Wahrnehmung nicht, wie dies beim klassischen Schaumweinglas oft der Fall ist. Dieses sorgt durch seinen engen Kelch für eine Kohlensäurekonzentration, die jede Aromenwahrnehmung unmöglich macht.*

*Hauptfokus liegt beim Glas FRESH in der Gesamtpräsentation von Säure und Haptik. Das Glas konfrontiert den Gaumen mit einer zentralisierten Aromenkonzentration und lässt den Wein dadurch herrlich erfrischend erscheinen. Leichtgewichtige und frische Aromenelemente werden in diesem Glas ganz besonders betont. Das Glas fördert die Entwicklung der geschmackstragenden, frischen Säurestrukturen und schafft es zugleich, einzelne Bukettstränge gezielt und somit fokussiert wiederzugeben.*



5480.02 (2 pcs.)

↑ 270 mm

∅ 90 mm

🍷 ca. 540 ml

📏 ca. 115 g

## STRAIGHT

### For pure grape varieties and fruity/aromatic red and white wines

In this glass, the characteristics of the wine are reflected harmoniously one to one in the nose and on the palate. All types of authentic grape varieties such as Riesling or Sauvignon Blanc are reflected in an unpretentious way by the STRAIGHT glass. This crystal enables the authenticity of the aroma culture of a grape variety to become discernible and to be presented in an unadulterated way. Light, aromatic red wines are transformed into pure drinking enjoyment.

## STRAIGHT

### Für rebsortenrein definierte sowie fruchtige und aromatisch-präsente Rot- und Weißweine

*In diesem Glas werden die Eigenschaften der Weine harmonisch eins zu eins in der Nase und auf dem Gaumen wiedergegeben. Alle Arten von Authentizitätsrebsorten wie Riesling oder Sauvignon Blanc werden im Glas STRAIGHT unverfälscht wiedergespiegelt. Dieses Kristall ermöglicht es, die Echtheit der Aromenkultur einer Rebsorte greifbar zu machen und unverfälscht darzubieten. Leichte, aromatische Rotweine werden zum reinen Trinkvergnügen.*





5480.03 (2 pcs.)

↑ 280 mm

∅ 105 mm

🍷 ca. 640 ml

📦 ca. 135 g

## INTENSE

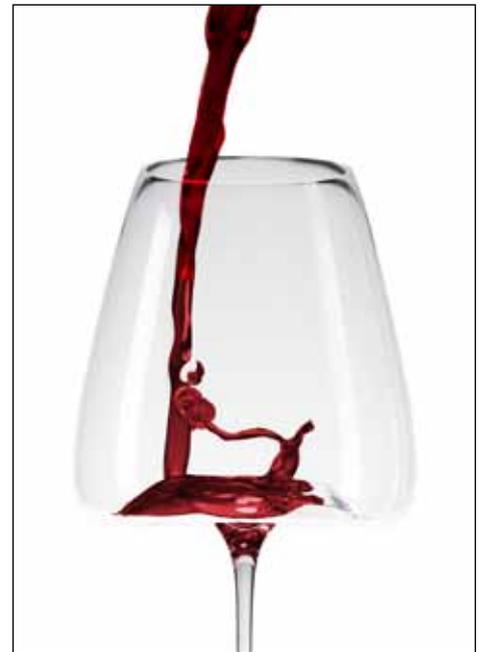
**For opulent, great growth, powerful white and red wines, rustic, acidic white and red wines, young and middle aged Bordeaux wines**

The tapering neck of this glass intensifies the aroma molecules, which are positively hurled out of the glass. The acidity is harmoniously structured in the fruit bouquet, and completes the overall sensation of strength such that the wines are perceived with opulent intensity. The INTENSE glass provides an intensive and profound oxidation and development of the wine. It is ideal for any wine that can be decanted or served in carafes.

## INTENSE

**Für opulente, große Gewächse, kraftvolle Weiß- und Rotweine, rustikale, säurebetonte Weiß- und Rotweine, junge und mittelalte Bordeaux-Weine**

*Aufgrund des sich verjüngenden Kamins werden in diesem Glas die Aromenmoleküle intensiviert und regelrecht aus dem Glas geschleudert. Die Säure gliedert sich harmonisch in den Fruchtkörper ein und komplettiert das geschmackliche Gesamtkraftempfinden, so dass man die Weine mit einer opulenten Intensität wahrnimmt. Das Glas INTENSE sorgt für eine intensive und sehr tiefgreifende Oxidation und Weinentwicklung. Es ist ideal für alle Weine, die man dekantieren oder lüften würde.*



## BALANCED

**For white and red Burgundy, great Piedmontese wines, highly complex but sensitive white and red wines, extremely opulent rosé wines and old vintage champagne**

A perfect glass for wine that is not for decanting because of its sensitive structure, but still requires a great deal of air. This crystal emanates pure consonance. Because of its extremely wide oxidation area, extensive presentation platform and tapering design, the BALANCED glass can present even discordant wines in a concentrated and extremely elegant way. With this glass wines become a total aromatic experience without overwhelming them. At the same time, they can reveal their full aroma potential within an extremely short time.

## BALANCED

*Für weiße und rote Burgunder, große Piemonteser, extrem vielschichtige und doch sensible Weiß- und Rotweine, sehr opulente Roséweine, alte Jahrgangschampagner*

*Ein perfektes Glas für Weine, die man aufgrund ihrer sensiblen Struktur nicht dekantieren möchte, die aber dennoch sehr viel Luft benötigen. Purer Gleichklang entspringt diesem Kristall. Selbst in sich unharmonische Weine vermag das Glas BALANCED aufgrund seiner ausgesprochen breiten Oxidationsfläche, der ausgedehnten Präsentationsbühne und des sich verjüngenden Kamins konzentriert und zugleich höchst elegant wiederzugeben. Dieses Glas lässt Weine zu einem aromatischen Gesamterlebnis werden, ohne sie dabei zu überfordern. Zugleich können sie binnen kürzester Zeit ihr gesamtes Aromenpotential voll ausspielen.*

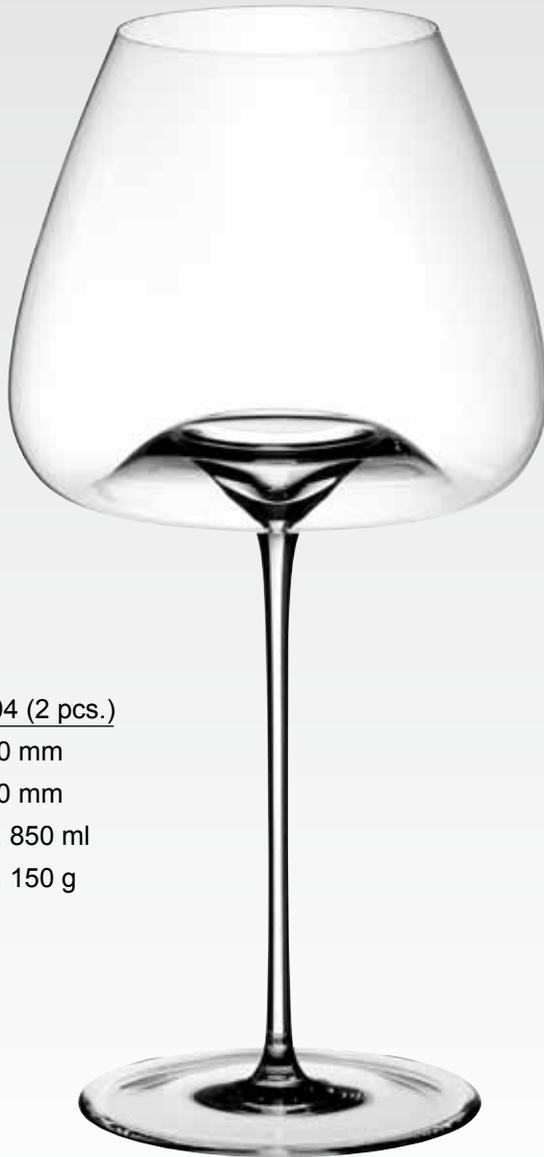
5480.04 (2 pcs.)

↓ 250 mm

∅ 120 mm

🍷 ca. 850 ml

📦 ca. 150 g



## RICH

### For fortified, sweet and dessert wines and any type of distilled beverages

A glass for the majority of heavyweight or high-proof drinks. The small presentation surface ensures that the wine or brandy is developing slowly and does not become overly concentrated. The alcohol can evaporate in the relatively long body of the glass in order to release the heavy aroma elements in a nuanced and detailed way. Due to the RICH glass having a narrow opening the nose cannot go in very far, which prevents the perceiving mucous membranes from receiving a barrage of alcohol.

## RICH

### Für Süd-, Süß- und Dessertweine sowie alle Arten von Spirituosen

*Ein Glas für nahezu alle schwergewichtigen und alkoholreichen Getränke. Die kleine Präsentationsfläche sorgt dafür, dass sich der Wein oder der Brand sehr langsam und nicht allzu geballt entwickeln kann. Im verhältnismäßig langen Kamin kann der Alkohol verdampfen, um so die schwergewichtigen Aromenelemente nuanciert und detailliert preiszugeben. Aufgrund der schmalen Öffnung des Glases RICH kann man die Nase nicht zu sehr darin vertiefen und vermeidet somit einen Alkoholschock der wahrnehmenden Schleimhäute.*



5480.05 (2 pcs.)

↑ 230 mm

∅ 70 mm

🍷 ca. 280 ml

📦 ca. 100 g



## NOSTALGIC

### For mineral water, cocktails, or as a food glass

A glass which manages to ennoble any mineral water with its extremely open chalice design, which appeals to an extensive palate. The acids and the individual, extremely fine mineral elements of the water are delivered to the tongue and the palate in a refreshing way. At the same time, the carbon dioxide is harmonised by the NOSTALGIC glass, which has an extremely refreshing effect, and avoids being penetrating, flavour-destroying or intrusive.

## NOSTALGIC

### Für Mineralwässer, Cocktails, als Food-Glas

*Ein Glas, das es schafft, mit seiner sehr offenen und den breiten Gaumen ansprechenden Kelchform jedes Mineralwasser zu adeln. Die Säuren und einzelne, feinste Mineralelemente der Wässer werden erfrischend auf der Zunge und am Gaumen platziert. Gleichmäßig wird die Kohlensäure durch das Glas NOSTALGIC harmonisiert und wirkt dadurch höchst erfrischend, jedoch nicht penetrant, geschmackstötend oder aufdringlich.*



5480.06 (2 pcs.)

↓ 165 mm

∅ 105 mm

🍷 ca. 250 ml

📏 ca. 110 g



## Technische Wahrnehmung

### „Das Auge – das Visuelle

Die visuelle Wahrnehmung ist bei diesen Gläsern einzigartig! Der Lichteinfall wird aufgrund der vielen verschiedenen Wölbungen aus jeder Betrachtungsweise unterschiedlich gesteuert und aufgenommen. Die dadurch unterschiedlich vorhandene Füllmenge erzeugt die verschiedensten Farbspektren der Weine.

### Die Nase – das Aromatische

Die Serie VISION zeichnet sich durch ineinandergreifende, parallel verlaufende Aromenentwicklungen aus. Es findet eine phlegmatisch fundierte Makrooxidation statt. Diese entsteht durch eine im Glas integrierte Oberflächenverrauung sowie durch die aufgrund der Verwölbungen entstandene, überdimensioniert große Oberfläche. Komplettiert und strukturiert wird die Wahrnehmung der Weine im Glas durch eine Mikrooxidation, die durch ihren viel schnelleren Verlauf für eine Harmonisierung innerhalb des Weines sorgt. Diese Mikrooxidation wird hervorgerufen durch die Minimalentwicklung innerhalb der einzelnen Kleinstsegmente eines Glases, welche selbst feinste Aromen- und Bukettelemente zum Schwingen bringen.

### Der Mund – das Geschmackliche

Aufgrund des leicht nach innen gewölbten Glasrandes spricht der Wein beim Trinken alle geschmackswahrnehmenden Zonen der Zunge an. Er wird, einer Welle ähnelnd, auf höchst angenehme Weise in den Mund gespült.

### Die Hand – das Haptische

Aufgrund einer außergewöhnlich filigranen Machart, die allerhöchste Glasbläserkunst erfordert, hat man beim Gebrauch der Serie VISION das Gefühl, den Gläsern noch nie so nahe gewesen zu sein.“

Silvio Nitzsche

## Pflegehinweise

Um die Schönheit der Gläser möglichst lange zu erhalten, empfehlen wir Ihnen die Reinigung per Hand. Bei Nutzung der Spülmaschine raten wir Ihnen Folgendes:

- Wählen Sie möglichst kurze Spülprogramme mit niedrigen Temperaturen sowie einen für Gläser geeigneten Reiniger.
- Ein passender Gläser-Spülkorb schützt die Gläser vor Kratzern und Bruch in der Maschine. Bitte fragen Sie uns, wir nennen Ihnen gerne mögliche Bezugsquellen ([info@zieher.com](mailto:info@zieher.com)).
- Um Trübungen der Gläser vorzubeugen, sollte außerdem die Wasserhärte auf einen Bereich von 4-6 angepasst werden.
- Entnehmen Sie Ihre Gläser möglichst direkt nach der Beendigung des Spülvorganges aus der Maschine.
- Polieren Sie Ihre Gläser am besten mit Tüchern aus Reinleinen. Baumwolltücher können kleine Kratzer und Fusselspuren hinterlassen.
- Nutzen Sie beim Polieren am besten zwei Tücher. So können Sie den Kelch gleichzeitig von innen und außen polieren, was ein Brechen des Stils verhindert.

## Technical perception

### “The eye – visual perception

The visual perception is unique with these glasses! The light incidence is controlled and perceived in a different way from every viewing angle because of the large number of curves. The filling level variations that this creates generates the wide variety of colour spectrums of the wine.

### The nose – aromatic perception

The VISION series is characterised by intertwining, parallel-running aroma developments. Phlegmatically based macro-oxidisation takes place. This occurs due to surface roughening that is integrated in the glass, and because of the oversized surface that is created by the curvature. The perception of the wine in the glass is completed and structured by micro-oxidisation, which provides harmonisation within the wine because of its much faster development. This micro-oxidisation is created by the minimal development within the individual micro-segments of a glass, which mobilise even the finest of aroma and bouquet nuances.

### The mouth– taste perception

Due to the fact that the edge of the glass curves slightly inwards, the wine reaches all of the taste-perceiving areas of the tongue when it is drunk. It washes into the mouth in an extremely pleasant way like a wave.

### The hand – haptic perception

Because of the extraordinarily filigree workmanship, which requires the ultimate degree of glass-blowing skill, you have the feeling of never having been closer to a glass when you are holding a VISION glass.”

Silvio Nitzsche

## Care instructions

To maintain the attractive appearance of the glasses for as long as possible, we recommend washing by hand. If you do use the dishwasher, we suggest the following:

- Select the shortest possible rinsing cycle at low temperatures, use a cleaning agent that is suitable for glasses.
- A suitable glass washing basket will protect the glasses from scratches and breaking whilst in the dishwasher. Please contact us about possible suppliers ([info@zieher.com](mailto:info@zieher.com)).
- In order to prevent opacification in the glasses, the water hardness should also be adjusted to 4-6.
- Remove your glasses from the dishwasher as soon as the rinsing cycle has completed if possible.
- Polish your glasses with pure linen towels for the best result. Cotton towels may leave small scratches and traces of lint.
- It is best to use 2 cloths for drying. This way you can polish the glass from the inside and outside at the same time, which will prevent the stem from being broken.

## FRESH

5480.01 (2 pcs.)

- ↑ 240 mm
- Ø 80 mm
- 🍷 ca. 340 ml
- 📊 ca. 105 g



For extremely fresh white wines, Prosecco or any variety of sparkling wine, and light rosé wines

*Für sehr frische Weißweine, Frizzante und jede Art von Schaumwein, leichte Roséweine*

## BALANCED

5480.04 (2 pcs.)

- ↑ 250 mm
- Ø 120 mm
- 🍷 ca. 850 ml
- 📊 ca. 150 g



For white and red Burgundy, great Piedmontese wines, highly complex but sensitive white and red wines, extremely opulent rosé wines and old vintage champagne

*Für weiße und rote Burgunder, große Piemonteser, extrem vielschichtige und doch sensible Weiß- und Rotweine, sehr opulente Roséweine, alte Jahrgangs-Champagner*

## STRAIGHT

5480.02 (2 pcs.)

- ↑ 270 mm
- Ø 90 mm
- 🍷 ca. 540 ml
- 📊 ca. 115 g



For pure grape varieties and fruity/aromatic red and white wines

*Für rebsortenrein definierte, sowie fruchtige und aromatisch-präsente Rot- und Weißweine*

## RICH

5480.05 (2 pcs.)

- ↑ 230 mm
- Ø 70 mm
- 🍷 ca. 280 ml
- 📊 ca. 100 g



For fortified, sweet and dessert wines and any type of distilled beverages

*Für Süd-, Süß- und Dessertweine, sowie alle Arten von Spirituosen*

## INTENSE

5480.03 (2 pcs.)

- ↑ 280 mm
- Ø 105 mm
- 🍷 ca. 640 ml
- 📊 ca. 135 g



For opulent, great growth, powerful white and red wines, rustic, acidic white and red wines, young and middle aged Bordeaux wines

*Für opulente, große Gewächse, kraftvolle Weiß- und Rotweine, rustikale, säurebetonte Weiß- und Rotweine, junge und mittelalte Bordeaux-Weine*

## NOSTALGIC

5480.06 (2 pcs.)

- ↑ 165 mm
- Ø 105 mm
- 🍷 ca. 250 ml
- 📊 ca. 110 g



For mineral water, cocktails, or as a food glass

*Für Mineralwässer, Cocktails, als Food-Glas*

# VISION



For further information  
about VISION visit:

*Weitere Informationen zu  
VISION finden Sie unter:*

[www.zieher.com/en/products/vision.html](http://www.zieher.com/en/products/vision.html)

The logo for ZIEHER GERMANY, featuring the word "ZIEHER" in a bold, black, sans-serif font above the word "GERMANY" in a smaller, black, sans-serif font. A pink arc is positioned above the "IE" in "ZIEHER".

[WWW.ZIEHER.COM](http://WWW.ZIEHER.COM)