



ZWIESEL
1872

Zwiesel®

Zwiesel Kristallglas AG

Dr.- Schott-Strasse 35

94227 Zwiesel / Germany

fon +49 (0) 9922/98-0

fax +49 (0) 9922/98-300

www.zwiesel-1872.com

Sous réserve de modifications techniques. Technical details are subject to change.

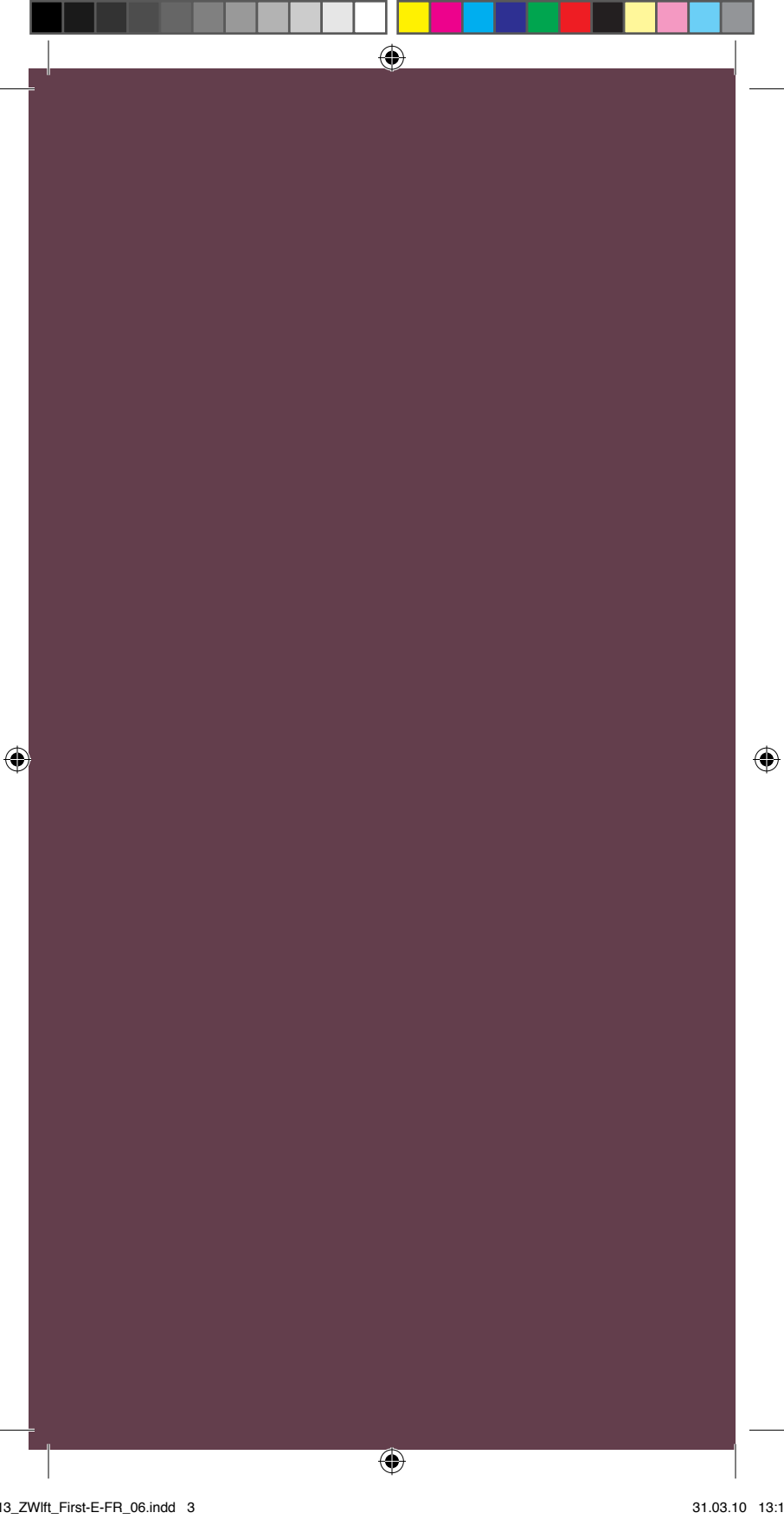
Order-Nr. 115 965/2010



ZWIESEL
1872

THE FIRST

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION. POUR L'ÂME DU VIN.

L'âme du vin se reflète dans la forme du verre. Finalement, pour beaucoup d'amateurs de vin, les baccarats soufflés à la bouche sont synonymes de réelle connaissance. Les verres nobles de la **ZWIESEL 1872. GOURMET COLLECTION.** répondent à cette haute exigence ainsi qu'à la passion du plaisir. Ainsi les collections individuelles offrent le verre adéquat pour chaque occasion. Les séries de la **ZWIESEL 1872. GOURMET COLLECTION.** sont intemporelles, fonctionnelles et présentent les nuances les plus fines ainsi que les structures de texture et d'arôme. Les meilleurs vins du monde trouvent leur équivalent unique dans nos baccarats soufflés à la bouche.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION. TOUCHING THE SOUL OF FINE WINES.

The soul of a wine is revealed by the glass that holds it. This is one reason why mouth-blown crystal glasses are synonymous with true connoisseurship for many wine lovers. The sophisticated glasses in the **ZWIESEL 1872. GOURMET COLLECTION.** are the perfect expression of these high standards and the passion for the finest things. The individual ranges offer the ideal glass for every occasion. The product ranges of the **ZWIESEL 1872. GOURMET COLLECTION.** are timeless, functional and crafted to bring out the finest nuances of colour, as well as all the textures, aromas and flavours – which are the signatures of the finest wines. So the best wines in the world find their unique match in our mouth-blown crystal glass.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES. THE FIRST.

Plaisir individuel et culture du vin : notre vaste choix de verres spéciaux offre le cadre parfait pour les différents cépages et vins. La forme élégante du **THE FIRST** est déjà une vraie jouissance optique et haptique. 18 verres différents témoignent d'une diversité de formes impressionnante et réservent des manifestations de goût pour le connaisseur. Des bords taillées soigneusement, des parois en filigrane et des formes se terminant en cône facilitent une aération optimale et permettent au vin de développer complètement son bouquet.

Ici le plaisir du vin devient une expérience unique. La collection comprend 2 verres à vin mousseux, 4 verres à vin blanc et 5 verres à vin rouge ainsi que des baccarats nuancés pour le porto, le vin doux, les sherries secs, les eaux-de-vie claires et mûries en barrique, l'eau et un verre à dégustation.

WHEN ONLY THE BEST IS CALLED FOR. THE FIRST.

The art of individual appreciation lies at the heart of wine culture: this comprehensive range of special glasses provides the perfect presentation for a copious array of different wine types and varieties. The elegant lines of **THE FIRST** are a joy to see and touch. The 18 different bowl shapes display an impressive wealth of different designs and promise taste revelations for the connoisseur's palate. Meticulously polished rims, exquisitely fine walls and tapered bowls ensure optimal aeration and enable each wine to develop its full bouquet.

With **THE FIRST**, a glass of wine becomes a revelation. The collection includes two sparkling, four white and five red wine glasses as well as special glasses for port, dessert wine, dry sherries, clear spirits and spirits matured in the cask, plus water and one black, advanced tasting and training glass.







THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR LE VIN ROUGE.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR RED WINE.

VIN ROUGE : CHALEUR ET VELOURS.

Le vin rouge allie la chaleur, le velours et la force, les bouquets et notes de saveur et la profondeur de caractère. Si le vin est légèrement fruité ou demi lourd, doux capiteux ou richement mûri : la gamme de vins rouges est une trajectoire de suspense sensoriel qui invite à la dégustation.

RED WINE: WARMTH AND VELVETY.

Red wine unites warmth, velvety smoothness, bold strength, many-faceted aroma and flavour notes, and characteristic depth. Whether light and fruity or medium heavy, whether soft and opulent or mature and full-bodied: the range of styles of red wines spans a broad spectrum that invites enjoyment.



1332/130

THE FIRST

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON

h 280 mm / 11,0 in

ø 100 mm / 3,9 in

800 ml / 27,0 oz

112 914

EAN 4001836023436

CABERNET SAUVIGNON

Le VERRE CABERNET SAUVIGNON offre l'harmonie parfaite pour les cépages de Bordeaux, tels que par exemple le Cabernet Sauvignon. Le large diamètre du ballon dans le tiers inférieur permet au vin d'avoir un contact intense avec l'oxygène en le faisant tourner (effet de décantation). La cheminée plus étroite vers le haut concentre les arômes complexes et permet une perception nuancée

*Convient pour les vins rouges mûrs, forts, tels que :
Les vins de Bordeaux de haute qualité tels que p. ex.
Grand Cru / Premier Cru / Cru Bourgeois, Bordeaux
Blends (Cabernet et Merlot) du Nouveau Monde*

CABERNET SAUVIGNON

The CABERNET SAUVIGNON GLASS provides the perfect "sounding board" for Bordeaux grapes, e.g. Cabernet Sauvignon. The wide diameter of the lower third of the cuppa gives the wine intensive contact with oxygen and facilitates a decanter effect when the wine is swirled in the glass. The upwardly tapering "aroma chimney" concentrates complex aromas and facilitates differentiated perception.

*Suitable for bold, mature red wines such as:
High-quality Bordeaux wines, e.g. Grand Cru /
Premier Cru / Cru Bourgeois, Bordeaux blends (Cabernet
and Merlot) from the New World*

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.



VIN ROUGE / RED WINE



1332/22

THE FIRST

SHIRAZ

SHIRAZ

h 270 mm / 10,6 in

ø 92 mm / 3,6 in

651 ml / 22,0 oz

112 913

EAN 4001836023412

SHIRAZ

Le VERRE SHIRAZ est le verre parfait pour les vins vivement colorés et riches en tannin. La cheminée à parfum extrêmement longue, 4/5 du ballon, adoucit l'alcool et augmente harmonieusement les arômes forts de myrtille et d'épices.

Convient pour les vins rouges jeunes forts tels que : Shiraz, Syrah, Tannat, Grenache, Châteauneuf du Pape

SHIRAZ

The SHIRAZ GLASS is perfect for intensively coloured wines with plenty of tannin. An extremely long "aroma chimney" extends through 4/5ths of the cuppa to mollify the strong alcohol and harmoniously accentuate the delightful aromas of forest berries and spices.

Suitable for young, forceful red wines such as: Shiraz, Syrah, Tannat, Grenache, Châteauneuf du Pape



1332/1

THE FIRST

RIOJA

RIOJA

h 255 mm / 10,0 in

ø 102 mm / 4,0 in

704 ml / 23,7 oz

112 915

EAN 4001836023443

RIOJA

Le VERRE RIOJA est le verre parfait pour une multitude de vins espagnols, où le cépage de grande qualité Tempranillo avec ses arômes de fruits prononcés. Le diamètre maximal du tiers inférieur du ballon et une cheminée à parfum rétrécie favorisent des vins qui se distinguent par des arômes fruités prononcés, une fraîche structure acide et une trame tannique complexe.

Convient pour les vins rouges frais et fruités tels que : Rioja Crianza / Reserva / Gran Reserva, Tempranillo de Castilla y Leon, Castilla la Mancha

RIOJA

The RIOJA GLASS is appropriate for various Spanish wines in which the Tempranillo, with its delightful fruity aromas, is used either exclusively or as a component in the cuvee. The maximal diameter in the lower third of the cuppa and a tapering "aroma chimney" support the sensory perception of distinctive fruity aromas, fresh acidic structures and complex tannin scaffolds.

Ideal for fresh, fruity red wines such as: Rioja Crianza / Reserva / Gran Reserva, Tempranillo from Castilla y Leon, Castilla la Mancha





THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR LE VIN ROUGE.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR RED WINE.



1332/140

THE FIRST

BOURGOGNE

BOURGUNDY

h 248 mm / 9,8 in

ø 122 mm / 4,8 in

955 ml / 32,3 oz

112 912

EAN 4001836023405

BOURGOGNE

Le VERRE BOURGOGNE permet le contact très intense avec l'oxygène (effet de décantation) en faisant tourner dans le ballon ventru. Les arômes du Bourgogne hautement complexes à plusieurs niveaux trouvent l'ambiance optimale pour se développer et se concentrer vers le nez.

*Convient pour les vins rouges mûrs, doux tels que :
Bourgogne Premier / Grand Cru, vins Bourgogne de
haute qualité d'origine allemande / autrichienne / suisse*

BURGUNDY

The generously big-bellied volume of the cuppa of the BURGUNDY GLASS encourages intensive contact with oxygen and the associated decanter effect when the wine is swirled in the glass. The highly complex, multi-layered burgundy aromas develop in optimal surroundings and can rise to the nose in potent concentration.

*Perfect for mature, soft red wines such as:
Burgundy Premier / Grand Cru, high quality Burgundy
wines from Germany / Austria / Switzerland*



1332/150

THE FIRST

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

h 240 mm / 9,4 in

ø 117 mm / 4,6 in

848 ml / 28,6 oz

112 911

EAN 4001836023399

BEAUJOLAIS

Le VERRE BEAUJOLAIS est adapté aux vins fins, légers, accentuant le fruité. La taille réduite du ballon permet à la composante claire du fruit un développement optimal.

*Convient pour les vins rouges jeunes, doux tels que :
Beaujolais Villages, Beaujolais Cru, Bourgogne léger
d'origine allemande, Pinot Noir Alsace, Zweigelt
d'origine autrichienne*

BEAUJOLAIS

The BEAUJOLAIS GLASS is designed for fine, light and fruity wines. The dimensions of the cuppa encourage optimal development of fruity aromas.

*Excellent for young, soft red wines such as:
Beaujolais Villages, Beaujolais Cru, light Burgundy from
Germany, Pinot Noir from Alsace, Zweigelt from Austria*

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR LE VIN BLANC.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR WHITE WINE.

VIN BLANC : FRAÎCHEUR ET FRUITÉ.

Les raisins qui ont été longtemps exposés au soleil dans les régions plus fraîches donnent du fruité et de l'arôme aux vins blancs sans perdre leur acidité fraîche. Qu'il s'agisse de vins légers-fruités ou complexes-lourds, le monde des vins blancs vous invite à faire la connaissance des personnalités de vins uniques.

WHITE WINE: FRESH AND FRUITY.

Grapes which have had plenty of time to bask in the sunshine of cooler regions give white wines their fruitiness and aroma without robbing them of their fresh acidity. Whether light and fruity or complex and heavy, the world of white wines invites gourmets to become familiar with unique wine personalities.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.



VIN BLANC / WHITE WINE



1332/2

THE FIRST

RIESLING

RIESLING

h 240 mm / 9,4 in

ø 80 mm / 3,1 in

426 ml / 14,4 oz

112 918

EAN 4001836023467

RIESLING

Le VERRE RIESLING reconstitue l'élégance svelte du Riesling. Sa taille et son rétrécissement permettent une sélection claire des arômes filigranes et plusieurs niveaux de nuances.

*Convient pour les vins blancs légers, frais tels que :
Riesling QbA / Riesling Kabinett / vendage tardive,
Riesling et Veltliner vert des niveaux de qualité
Steinfeder-Federspiel d'origine autrichienne, Sauvignon
Blanc, Riesling d'Australie/ Nouvelle-Zélande*

RIESLING

The RIESLING GLASS embodies the slender elegance of wines made from the Riesling grape. The dimensions and tapering of the cuppa highlight the clear skeleton of filigreed, multilayered aromas and nuances.

*Appropriate for light, fresh white wines such as:
Riesling QbA / Riesling Kabinett / Spätlese, Riesling
and Grüner Veltliner of the finest quality Steinfeder-
Federspiel from Austria, Sauvignon Blanc, Riesling from
Australia / New Zealand, Sauvignon Blanc*



1332/122

THE FIRST

CHARDONNAY

CHARDONNAY

h 232 mm / 9,1 in

ø 96 mm / 3,8 in

525 ml / 17,7 oz

112 921

EAN 4001836023481

CHARDONNAY

Le VERRE CHARDONNAY offre un espace parfait aux différents arômes du Chardonnay grâce à son ample diamètre. Les vins au caractère minéral de la Bourgogne ainsi que les variantes en barrique du Nouveau Monde se révèlent de manière optimale.

*Convient pour les vins blancs mûris en barriques tels que :
Les Chardonnays généreux du Nouveau Monde, le
Bourgogne, les Chardonnays opulents / Bourgogne
blanc/ Bourgogne gris avec élevage en barrique
d'origine allemande / autrichienne / italienne*

CHARDONNAY

Thanks to its ample diameter, the CHARDONNAY GLASS provides an ideal environment for Chardonnay to develop its characteristic aromas. White wines from the Burgundy region with distinct mineral characteristics, as well as cask-matured variants from the New World, develop optimally in this glass.

*Perfect for cask-aged white wines such as:
Opulent Chardonnays from the New World,
Burgundy, opulent barrel-matured Chardonnays / Pinot
Blanc / Pinot Gris from Germany / Austria / Italy*



THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR LE VIN BLANC.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR WHITE WINE.



1332/145

THE FIRST

BOURGOGNE GRIS

PINOT GRIS

h 217 mm / 8,5 in
ø 106 mm / 4,2 in
662 ml / 22,3 oz

112 919

EAN 4001836023474

BOURGOGNE GRIS

Le VERRE BOURGOGNE GRIS est idéal pour le bourgogne gris et les vins d'été, accentuant le fruité, légers, ainsi que les variations classiques en fût avec une note onctueuse. La forme du ballon favorise cette interprétation sensorielle parfaite pour ce type de cépage.

*Convient pour les vins blancs doux, mûrs tels que :
Bourgogne blanc, Silvaner généreux, Chablis, Veltliner
vert Smaragd*

PINOT GRIS

The PINOT GRIS GLASS is ideal for Pinot Gris and fruity, light, summer wines, as well as for classical, barrel-matured variants with a creamy, toasty note. The shape of the cuppa offers optimal sensory support for the broad-based interpretation of this grape variety.

*Suitable for soft, mature white wines:
White burgundy, opulent Silvaner, Chablis,
Grüner Veltliner Smaragd*



1332/132

THE FIRST

GEWURZTRAMINER

GEWURZTRAMINER

h 209 mm / 8,2 in
ø 90 mm / 3,5 in
411 ml / 13,9 oz

112 922

EAN 4001836023498

GEWURZTRAMINER

Grace à la forme du ballon, le VERRE GEWURZTRAMINER concentre le parfum floral prononcé et épicé. Le buvant du verre incliné vers l'extérieur permet de percevoir la douceur légère de ce type de cépage directement sur la pointe de la langue.

*Convient pour les vins blancs aromatiques tels que :
Gewurztraminer, Sauvignon Blanc du nouveau monde,
muscat, Scheurebe*

GEWURZTRAMINER

The shape of the cuppa of the GEWURZTRAMINER GLASS focuses this wine's distinctively floral and spicy bouquet. The lip along the rim allows the tip of the tongue to directly perceive the mild sweetness of this aromatic grape variety.

*Suitable for aromatic white wines:
Gewurztraminer, Sauvignon Blanc from the New World,
Muscatel, Scheurebe*

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR LE CHAMPAGNE/VIN MOUSSEUX.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR CHAMPAGNE/SPARKLING WINE.

CHAMPAGNE & VIN MOUSSEUX : LUXE ET ÉLÉGANCE.

Le caractère fruité-frais et le jeu des perles pétillantes font du vin mousseux une fête des sens. Qu'il s'agisse d'un prosecco non compliqué ou d'un champagne riche en finesses, aromatique ou doux, la richesse du cépage extraordinaire et la technique d'élevage offrent un luxe d'une légèreté élégante.

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES: LUXURY AND ELEGANCE.

A fruity, fresh character and the tickling of tiny bubbles make sparkling wines a festive celebration for the senses. Whether the wine is an uncomplicated prosecco or a refined champagne, and whether it's aromatic or mildly sweet: superlative grapes and elaborate vinting techniques result in luxurious beverages characterized by their incomparably elegant lightness.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

Le VERRE DE CHAMPAGNE permet le développement du bouquet complexe du terroir et du fruit grâce à la taille du ballon. La forme du ballon, étroite vers le haut, concentre les arômes et les parfums typiques du cépage. Le plaisir du champagne devient une expérience extatique pétillante.

Convient pour les vins mousseux de la meilleure qualité tels que :

Champagne Millesimé, cuvée Prestige, Champagne Rosé, vin mousseux du vigneron, Cava, Champagne Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

The dimensions of the cuppa of the CHAMPAGNE GLASS encourage the optimal development of the complex bouquet of terroir and fruit. The slender, upwardly tapering cuppa concentrates the aromas of the grape varieties. The pleasure of champagne becomes a tickling and unforgettable experience when the "wine of wines" is sipped from this glass.

Suitable for outstanding sparkling wines such as:

Champagne Millesimé, Prestige Cuvee, Champagne Rosé, vintner's sparkling wine from excellent years, Cava, Champagner Blanc de Blancs

1332/77

THE FIRST

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

h 270 mm / 10,6 in

ø 76 mm / 3,0 in

366 ml / 12,4 oz

112 926

EAN 4001836023542





THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR LE CHAMPAGNE/VIN MOUSSEUX.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR CHAMPAGNE/SPARKLING WINE.



1332/9

THE FIRST

VIN MOUSSEUX

CHAMPAGNE

h 235 mm / 9,3 in

ø 66 mm / 2,6 in

237 ml / 8,0 oz

112 927

EAN 4001836023559

VIN MOUSSEUX

Le VERRE VIN MOUSSEUX favorise les arômes d'arrière-plan élégants et délicats des vins mousseux dans leur perception sensorielle. La forme de ballon étroite concentre les fins parfums dans un espace étroit et permet une perception intense des arômes.

*Convient pour les vins mousseux tels que :
Champagne AOC, Crémant de Loire, Alsace, Prosecco,
les vins mousseux d'origine allemande / autrichienne*

SEKT

The SEKT GLASS facilitates the sensory appreciation of sparkling wines with elegant, unobtrusive, background aromas. The slender shape of the cuppa concentrates delicate aromas in a very small volume of space so they can be perceived all the more intensively.

*Suitable for sparkling wines such as:
Champagne AOC, Crémant Loire, Alsace, Prosecco,
Sekt from Germany / Austria*

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.







THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR VIN DE DESSERT.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR DESSERT WINE.

VIN DE DESSERT : INTENSITÉ ET GÉNÉROSITÉ.

Ce vin doux intensifié par l'alcool dévoile une densité d'arômes remarquable. Le sherry, porto et vin doux forment un cadre de bon goût pour une invitation réussie et complètent parfaitement une soirée d'ambiance.

DESSERT WINE: INTENSITY AND OPULENCE.

Fortified with alcohol, these sweet wines are characterized by an intensive aromatic density. Sherry, port wine and sweet wine form a tasteful setting for successful hosting and perfectly round off an atmospheric evening.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





VIN DE DESSERT / DESSERT WINE



SHERRY

Le VERRE SHERRY expose à nouveau la forme traditionnelle du verre. Le ballon long qui se rétrécit seulement légèrement trouve son équilibre optimal comme cheminée à parfum pour la forte concentration d'alcool et la force d'expression des différents types de sherry.

Convient pour les sherries secs tels que :

Sherry Fino, Manzanilla, Amontillado, Olorosso, Palo Cortado, Cream

1332/34

THE FIRST

SHERRY

SHERRY

h 230 mm / 9,1 in

ø 63 mm / 2,5 in

215 ml / 7,3 oz

112 925

EAN 4001836023535

SHERRY

The SHERRY GLASS is a new interpretation of the traditionally shaped glass. Its elongated, slightly tapering cuppa serves as an "aroma chimney" and strikes the optimal balance between the strong alcohol concentration and the expressive strength of various types of sherry.

Suitable for dry sherries such as:

Sherry Fino, Manzanilla, Amontillado, Olorosso, Palo Cortado, Cream





THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR VIN DE DESSERT.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR DESSERT WINE.



1332/4

THE FIRST

PORTO

PORT

h 217 mm / 8,5 in

ø 72 mm / 2,8 in

310 ml / 10,5 oz

112 923

EAN 4001836023504

PORTO

Par la forme généreuse du ballon, le VERRE PORTO est idéal pour le porto, un vin rouge contenant des alcools puissants. Un rétrécissement délicat de la cheminée à parfum équilibre parfaitement la forte concentration d'alcool.

Convient pour le porto, Vintage Port, LBV, Colheita, Pedro Ximénez Sherry, Madeira, Banyuls

PORT

The PORT GLASS is the perfect vessel in which to serve this fortified red wine. A well-chosen yet not exaggerated tapering of the "aroma chimney" optimally balances the strong alcohol concentration.

Suitable for Port wine, Vintage Port, LBV, Colheita, Pedro Ximénez Sherry, Madeira, Banyuls



1332/3

THE FIRST

VIN DOUX

SWEET WINE

h 200 mm / 7,9 in

ø 84 mm / 3,3 in

371 ml / 12,5 oz

112 924

EAN 4001836023511

VIN DOUX

Le VERRE VIN DOUX représente le verre optimal pour ce genre de vin généreux, puissant. Le volume moyen du ballon a été conçu pour la densité des arômes du vin en fonction d'une quantité usuelle et garantit le plaisir sensoriel parfait du vin.

*Convient pour les vins doux tels que :
Beeren-/ Trockenbeerenauslese et vin de glace d'origine allemande / autrichienne, Sauternes, Ruster Ausbruch d'origine autrichienne, Tokaji, Vino Santo*

SWEET WINE

The SWEET WINE GLASS is the optimal glass for this opulent, mighty style of wine. The mid-sized volume of the cuppa guarantees perfect, sensual, oenological pleasure because it is designed to highlight the dense aroma of this special type of wine, which is typically served in small quantities in comparatively large glasses.

*Suitable for sweet wines such as:
Beerenauslese, Trockenbeerenauslese and Eiswein from Germany/Austria, Sauternes, Ruster Ausbruch from Austria, Tokaji, Vin Santo*

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





THE FIRST. DES VERRES GOURMET POUR DIGESTIF/EAU.
THE FIRST. GOURMET GLASSES FOR DIGESTIF/WATER.

DIGESTIF / EAU : LES COMPAGNONS PARFAITS.

L'apéritif et le digestif complètent parfaitement une soirée d'ambiance ou un menu délicieux. Qu'il s'agisse d'un cognac de haute qualité ou d'une grappa après le dîner, ils forment un cadre de bon goût pour une invitation réussite.

DIGESTIF / WATER: PERFECT COMPANIONS.

Digestif and water perfectly round off an atmospheric evening or a delicious multi-course meal. Whether the after-dinner drink is a high-quality cognac or an intensively aromatic grappa, these companions comprise a sensory setting for a successful soiree.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.



DIGESTIF / EAU DIGESTIF / WATER



COGNAC

Le VERRE COGNAC présente les brandies au goût intense, mûris en fût. La forme qui rétrécit seulement vers le buvant et qui s'incline légèrement vers l'extérieur a été spécialement conçue pour goûter le cognac et autres produits mûris en fût.

Convient pour les cognacs mûris en barriques tels qu'eau-de-vie, Brandy Cognac, Brandy, Marc élevé en barriques, Calvados, Rhum

1332/47

THE FIRST

COGNAC

COGNAC

h 230 mm / 9,1 in

ø 78 mm / 3,1 in

373 ml / 12,6 oz

112 930

EAN 4001836023580

COGNAC

The COGNAC GLASS presents intensively flavoured, cask-matured distillates. This glass first tapers and then expands slightly outward to form a shape that particularly highlights the sensory scheme of Cognac and other cask-matured products.

Suitable for cask-matured distillations:

Cognac, Brandy, Marc ripened in wooden kegs, Calvados, Rum

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





1332/155

THE FIRST

GRAPPA

FRUIT BRANDY

h 230 mm / 9,1 in

ø 68 mm / 2,7 in

187 ml / 6,3 oz

112 929

EAN 4001836023573

GRAPPA

Par sa forme extrême d'épi, le VERRE GRAPPA/EAU-DE-VIE permet une expérience parfaite des arômes. Les types de cépages ou de fruits du produit de base se révèlent clairement, l'alcool intensifie le bouquet, sans être superficiel.

*Convient pour les eaux-de-vie claires tels que :
Grappa, Marc, eau-de-vie, digestifs nobles*

GRAPPA

The GRAPPA / FRUIT SCHNAPPS GLASS has an extreme flask-like shape to support the optimal aroma experience. The variety of grape or the type of fruit used in the basic product is clearly perceivable. The alcohol intensifies the bouquet, but doesn't become overpowering.

Suitable for colourless distillates:

Grappa, Marc, fruit schnapps, noble Digestifs



1332/32

THE FIRST

EAU

WATER

h 186 mm / 7,3 in

ø 80 mm / 3,1 in

400 ml / 13,5 oz

112 928

EAN 4001836023566

EAU

Le VERRE EAU est le compagnon parfait du vin et complète l'élégante série gourmet.

WATER

The WATER GLASS in THE FIRST series is the ideal companion to wine. Its beautiful shape ideally augments this consummate collection of glasses.





THE FIRST. DÉCANTEUR.
THE FIRST. DECANTER.

FAIRE DÉCANTER CORRECTEMENT ET ÉVEILLER LES FINESSSES DES ARÔMES.

Faire décanter correctement et éveiller les finesses des arômes. Le potentiel du vin se révèle seulement par un traitement correct. La respiration et le développement des odeurs, le dépôt, le mouillage et la caractéristique des couleurs – tout cela est parfaitement possible dans un décanteur correct. Décanter avec goût : accorder au vin tout son droit et éveiller le plaisir des amateurs et des connaisseurs. Par ses formes précises sélectionnées la **ZWIESEL 1872. GOURMET COLLECTION.** crée des associations esthétiques qui se montrent utiles à la compréhension du vin. En même temps, chaque la table mise est enrichie par ce design noble.

CORRECT DECANTING AWAKENS FINE AROMAS.

A wine's full potential is only revealed if it is properly handled. Choosing the right decanter is the key to proper aeration, revealing a wine's visual depth and bouquet development, plus the elimination of any sediment. Decanting in style means a wine receives its proper due and enhances the pleasure of its full appreciation. With precisely selected shapes, the **ZWIESEL 1872. GOURMET COLLECTION.**, draws on traditional understandings and aesthetic associations to serve wine in style. Transforming a table set for dinner into a showcase of style and gourmet pleasure.



2796 / 0,75l

THE FIRST

DÉCANTEUR

BOTTLE DECANTER

h 355 mm / 14,0 in
ø 153 mm / 5,2 in
750 ml / 25,3 oz

112 909

EAN 4001836023375



2797 / 1,5l

THE FIRST

DÉCANTEUR MAGNUM

MAGNUM DECANTER

h 355 mm / 14,0 in
ø 218 mm / 8,6 in
1500 ml / 50,7 oz

112 910

EAN 4001836023382

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES. THE FIRST.
WHEN ONLY THE BEST IS CALLED FOR. THE FIRST.

DES VERRES GOURMET POUR LE VIN ROUGE
GOURMET GLASSES FOR RED WINE



1332/130

THE FIRST

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON

h 280 mm / 11,0 in
ø 100 mm / 3,9 in
800 ml / 27,0 oz

112 914

EAN 4001836023436



1332/22

THE FIRST

SHIRAZ

SHIRAZ

h 270 mm / 10,6 in
ø 92 mm / 3,6 in
651 ml / 22,0 oz

112 913

EAN 4001836023412



1332/1

THE FIRST

RIOJA

RIOJA

h 255 mm / 10,0 in
ø 102 mm / 4,0 in
704 ml / 23,7 oz

112 915

EAN 4001836023443



DES VERRES GOURMET POUR LE VIN BLANC
GOURMET GLASSES FOR WHITE WINE



1332/2

THE FIRST

RIESLING

RIESLING

h 240 mm / 9,4 in
ø 80 mm / 3,1 in
426 ml / 14,4 oz

112 918

EAN 4001836023467



1332/122

THE FIRST

CHARDONNAY

CHARDONNAY

h 232 mm / 9,1 in
ø 96 mm / 3,8 in
525 ml / 17,7 oz

112 921

EAN 4001836023481



1332/145

THE FIRST

BOURGOGNE GRIS

PINOT GRIS

h 217 mm / 8,5 in
ø 106 mm / 4,2 in
662 ml / 22,3 oz

112 919

EAN 4001836023474





POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES. THE FIRST.
WHEN ONLY THE BEST IS CALLED FOR. THE FIRST.



1332/140

THE FIRST

BOURGOGNE

BURGUNDY

h 248 mm / 9,8 in
ø 122 mm / 4,8 in
955 ml / 32,3 oz

112 912

EAN 4001836023405



1332/150

THE FIRST

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

h 240 mm / 9,4 in
ø 117 mm / 4,6 in
848 ml / 28,6 oz

112 911

EAN 4001836023399



2797/1,51

THE FIRST

DÉCANTEUR MAGNUM

MAGNUM DECANTER

h 355 mm / 14,0 in
ø 218 mm / 8,6 in
1500 ml / 50,7 oz

112 910

EAN 4001836023382



1332/132

THE FIRST

GEWURZTRAMINER

GEWUERZTRAMINER

h 209 mm / 8,2 in
ø 90 mm / 3,5 in
411 ml / 13,9 oz

112 922

EAN 4001836023498



2796/0,751

THE FIRST

DÉCANTEUR

BOTTLE DECANTER

h 355 mm / 14,0 in
ø 153 mm / 5,2 in
750 ml / 25,3 oz

112 909

EAN 4001836023375

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES. THE FIRST.
WHEN ONLY THE BEST IS CALLED FOR. THE FIRST.

DES VERRES GOURMET POUR LE CHAMPAGNE / VIN MOUSSEUX
GOURMET GLASSES FOR CHAMPAGNE / SPARKLING WINE



1332/77

THE FIRST

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

h 270 mm / 10,6 in

ø 76 mm / 3,0 in

366 ml / 12,4 oz

112 926

EAN 4001836023542



1332/9

THE FIRST

VIN MOUSSEUX

CHAMPAGNE

h 235 mm / 9,3 in

ø 66 mm / 2,6 in

237 ml / 8,0 oz

112 927

EAN 4001836023559



DES VERRES GOURMET POUR DIGESTIF / EAU
GOURMET GLASSES FOR DIGESTIF / WATER



1332/47

THE FIRST

COGNAC

COGNAC

h 230 mm / 9,1 in

ø 78 mm / 3,1 in

373 ml / 12,6 oz

112 930

EAN 4001836023580



1332/155

THE FIRST

GRAPPA

FRUIT BRANDY

h 230 mm / 9,1 in

ø 68 mm / 2,7 in

187 ml / 6,3 oz

112 929

EAN 4001836023573



1332/32

THE FIRST

EAU

WATER

h 186 mm / 7,3 in

ø 80 mm / 3,1 in

400 ml / 13,5 oz

112 928

EAN 4001836023566

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.





POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES. THE FIRST.
WHEN ONLY THE BEST IS CALLED FOR. THE FIRST.

DES VERRES GOURMET POUR VIN DOUX
GOURMET GLASSES FOR DESSERT WINE



1332/34

THE FIRST

SHERRY

SHERRY

h 230 mm / 9,1 in
ø 63 mm / 2,5 in
215 ml / 7,3 oz

112 925

EAN 4001836023535



1332/4

THE FIRST

PORTO

PORT

h 217 mm / 8,5 in
ø 72 mm / 2,8 in
310 ml / 10,5 oz

112 923

EAN 4001836023504



1332/3

THE FIRST

VIN DOUX

SWEET WINE

h 200 mm / 7,9 in
ø 84 mm / 3,3 in
371 ml / 12,5 oz

112 924

EAN 4001836023511

DÉGUSTATION
WINE DEGUSTATION



1332/0

THE FIRST

DÉGUSTATION

WINE TASTING GLASS

h 242 mm / 9,5 in
ø 91 mm / 3,6 in
505 ml / 17,1 oz

112 916

EAN 4001836023450



1332/0

THE FIRST

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

BLIND TASTING GLASS

h 242 mm / 9,5 in
ø 91 mm / 3,6 in
505 ml / 17,1 oz

113 370

EAN 4001836027212

