



ca. 150 Gramm, maschinengeblasen

Wein-Glas René Gabriel StandArt 1er Designkarton

CHF 23.50



Pack

AN 170601

Herstellung

Die grösste Breite von 95 Millimetern ermöglicht einen gewissen Instant-Dekantiereffekt, indem der just eingeschenkte Wein viel Luft bekommt. Der obere Kelchteil, dezent konisch nach innen geschwungen, ist die Verlängerung der Nasenkanäle. Die gewählte Glasöffnung (genau 66 Millimeter) bündelt das Bouquet und die Aromen optimal. Der untere Kelchteil, eine nach aussen geschwungene V-Form, bietet eine Art «Push-Up», das heisst auch mit einer kleinen Weinmenge wird ganz viel Duft absorbiert. Das V-Dreieck, ganz unten am Glaskelch, begünstigt maximale Farbdichte. Der Wein fliesst beim Trinken ganz breit über die Zunge. Der Glasstiel (eine kaum wahrnehmbare X-Form) ermöglicht ein elegantes Halten mit allen fünf Fingern.

Spezielles

Durchmesser: 9.5cm, Höhe: 23cm, Material: Kristallglass, Geeignet für: Weiss-, Rosé und Rotwein, Champagner, Spirituosen, Volumen: 510ml, Herstellungsart: maschinengeblasen