ZWIESEL
1872

interior innovation award 2013
Winner

reddot design award

WINE CLASSICS

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 1 27.01.15 16:3

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 2 27.01.15 16:3

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION. FÜR DIE SEELE DES WEINES.

In der Form des Glases spiegelt sich die Seele des Weines. Nicht zuletzt deshalb sind mundgeblasene Kristallgläser für viele Weinliebhaber ein Synonym für wahre Kennerschaft. Die edlen Gläser der **ZWIESEL 1872 GOURMET COLLECTION** bringen Genuss perfekt zum Ausdruck. So bieten individuelle Kollektionen für jeden Anlass das passende Glas. Die Gourmetglasserien sind zeitlos, funktional und bilden feinste Farbnuancen sowie Textur- und Aromastrukturen ab. Die **ZWIESEL 1872 GOURMET COLLECTION** bietet den perfekten Rahmen für die besten Weine der Welt.

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 contain glasses, that caress the senses through timeless shapes that will highlight even the most delicate wine colour and unveil texture, aroma and flavour. The **ZWIESEL 1872 GOURMET COLLECTION** is the perfect showcase for the world's best wines.

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 3 27.01.15 16:3

WINE CLASSICS.
EINDRUCKSVOLLES DESIGN FÜR DIE GROSSEN WEINE DER WELT.

Die Gourmetglasserie **WINE CLASSICS** setzt einzigartige Zeichen in der Verbindung von Design und Genuss. Das geradlinige und prägnante Design der Kelche unterstützt mit breitem Oberflächenspiegel und hohem, geschwungenem Kamin ideal die Entfaltung von Aromen im Glas. **WINE CLASSICS** ermöglicht eine intensive und authentische sensorische Wahrnehmung der Aromen großer Weine und sorgt durch den nach außen leicht gelippten Glasrand für eine expressive Entwicklung ihres Geschmacks an Zunge und Gaumen. Filigrane Wandstärken und brillante Kelche unterstützen die besondere Haptik und die Leichtigkeit der Gläser.

Die Kollektion wurde in Zusammenarbeit mit dem International Wine Institute speziell für die bedeutendsten internationalen Rebsorten und weltweit anerkannten Weinstile entwickelt. **WINE CLASSICS** umfasst Gläser für Rotwein, Weißwein, Schaumwein, Digestif und Wasser. Vier differenzierte Champagnergläser erlauben die sensorisch abgestimmte Begleitung exquisiter Menüs. Alle Gläser und Dekanter der Gourmetglasserie sind handgefertigt. **WINE CLASSICS** wurde mit dem renommierten Interior Innovation Award 2013 und dem Red Dot Award 2013 ausgezeichnet.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 4 27.01.15 16:3

WINE CLASSICS.
IMPRESSIVE DESIGN FOR
THE GREAT WINES OF THE WORLD.

The gourmet glass series **WINE CLASSICS** is setting a unique example in terms of design and pleasure. The straight and distinctive design of the goblets is supported by the broad surface mirror and the high, curved "aroma chimney" allowing a perfect development of aromas in the glass. **WINE CLASSICS** aims at an intensive and authentic sensory perception of the aromas of great wines and grants an expressive development of their taste on the tongue and palatine by it's slightly outer lip of the glass rim. Filigree wall thickness and brilliant goblets underline the special haptics and ease of the glasses.

The collection was developed in cooperation with the International Wine Institute especially for the most important international types of grape and worldwide approved wine styles. **WINE CLASSICS** includes glasses for red wine, white wine, champagne, sparkling wine, digestif and water. Four sophisticated champagne glasses allow the sensory balanced accompaniment of exquisite menus. All glasses and decanters of the gourmet glass series are handcrafted. **WINE CLASSICS** was honoured with the renowned Interior Innovation Award 2013 and the Red Dot Award 2013.

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 5 27.01.15 16:3

„Der Sinn für das Schöne, für Harmonie und Sinnlichkeit spiegelt sich in einem Glas wider. Seit über 2000 Jahren wird Glas hergestellt und prägt seitdem die Tisch- und Trinkkultur. Ursprung, Rebsorten und das Handwerk des Winzers machen Wein facettenreich und einzigartig. Für den Gourmet entwickelt sich vollendeter Genuss, wenn feinstes Glas auf den authentischen Ausdruck vergorenen Traubensaftes trifft."

ALEXANDER KOHNEN
GESCHÄFTSFÜHRER & GRÜNDER DES INTERNATIONAL WINE INSTITUTES

"The sense for beauty, harmony and sensuality is reflected in a glass. Glass is being manufactured since more than 2000 years and since then it characterizes the table and drinking culture. The wine is multifaceted and unique due to its origin, types of grape and handicraft of the wine grower. The gourmet enjoys complete indulgence when finest glass meets the corresponding authentic expression of a fermented grape juice."

ALEXANDER KOHNEN
CEO AND FOUNDER OF THE INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 6 27.01.15 16:3

ROTWEIN:
WÄRME UND SAMT.

Rotwein vereint in sich Wärme, Samtigkeit und Kraft, vielschichtige Duft- und Geschmacksnoten und charaktervolle Tiefe. Ob leicht-fruchtig oder mittelschwer, weich-üppig oder reif-gehaltvoll: die Bandbreite der Rotweinstile öffnet einen weiten sensorischen Spannungsbogen, der zum Geniessen einlädt.

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.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 9 27.01.15 16:3

1362 / 130

WINE CLASSICS

BORDEAUX

BORDEAUX

h 270 mm / 10.6 in
ø 106 mm / 4.2 in
831 ml / 28.0 oz

117 661

EAN 4001836072830

117 693 (1)

EAN 4001836072847

BORDEAUX

Experten sind der Meinung, dass Bordeaux seit Jahrhunderten die renommierteste Weinregion der Welt ist. Über 2.500 Weingüter erzeugen weltberühmte Gewächse mit großer Tiefe und Langlebigkeit. Bordeauxweine sind trocken und leicht animalisch im Geschmack. Die Winde des kühlen Atlantiks, die verschiedenen Bodenarten und das Handwerk der Winzer prägen diesen Weinstil. Der größte Teil des Bordelais ist mit den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bestockt. Sie geben dem Wein die Stärke, den Gerbstoff und eine lange Lagerfähigkeit. Ein Cabernet Sauvignon verfügt über den charakteristischen Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren und hat eine tiefrote Farbe.

WINE CLASSICS BORDEAUX ist opulent und doch grazil. Die filigrane Wandstärke lässt das Gourmetglas federleicht wirken. Das große Kelchvolumen gibt jedem gereiften Bordeaux die optimale Freiheit sich zu entfalten. Die Form unterstützt mit breitem Oberflächenspiegel und hohem, geschwungenem Kamin die typischen Merkmale eines großen Weines. Kraftvoll, mit hoher Konzentration binden sich die runden Tannine aufgrund des großflächigen Weinspiegels in die Frucht ein. Die Duftmoleküle werden im sich verjüngenden Glaskamin verdichtet und entfalten sich expressiv über den Rand des Kelches.

Wir empfehlen das BORDEAUXGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Médoc, Margaux, Pauillac, Barossa Valley und Mendoza.

BORDEAUX

Experts agree that Bordeaux is the most renown wine region in the world since centuries. More than 2.500 wine-growing estates create a world-renown growths with large depth and longevity. Bordeaux wines are dry and their taste is slightly animalistic. The winds of the cool Atlantic, the different soil types and the handicraft of the wine growers characterize this wine style. The largest part of the Bordelais is planted with the types of grape Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. They give the wine strength, tannin and provide for a long shelf life. A Cabernet Sauvignon has the characteristic grape aroma of black currants and has a deep red colour.

WINE CLASSICS BORDEAUX is opulent but delicate. The filigree wall thickness gives the gourmet glass a floating appearance. The large cuppa volume gives each matured Bordeaux the optimum space to develop. The shape with broad surface mirror and highly curved "aroma chimney" supports the typical characteristics of a great wine. The round tannins are integrated in the fruit highly concentrated and powerful due to the extensive wine mirror. The scent molecules are condensed in the narrowing glass chimney and expressively develop over the rim of the cuppa.

We recommend the BORDEAUX GLASS for the following types of grape / wines of the following regions: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Médoc, Margaux, Pauillac, Barossa Valley and Mendoza.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 10 27.01.15 16:3

1362 / 133

WINE CLASSICS

SHIRAZ

SYRAH

h 261 mm / 10.3 in
ø 95 mm / 3.7 in
618 ml / 21.0 oz

117 662

EAN 4001836072717

117 688 (1)

EAN 4001836072731

SHIRAZ

Shiraz oder auch Syrah genannt, ist eine Rebe mit reduziertem Ertrag, die erstmalig im Rhônetal urkundlich erwähnt wurde. Ihre Popularität hat die Traube auf der südlichen Hemisphäre erlangt, vor allem in Südafrika und Südamerika. Das warme Klima ist ideal für die Entwicklung der Aromen in der Beerenhaut. Winzer nutzen den kraftvollen und farbintensiven Wein auch als Vermählungspartner in hochwertigen Cuvées. Weine aus der Rebsorte Shiraz sind gekennzeichnet durch ein äußerst kräftiges Johannisbeeraroma und ein mächtiges Tanningerüst. Je nach Anbauland variieren die Bouquets in Aromanuancen fruchtiger Kirschen, Vanille, Feige, Tabak und Kaffeebohnen.

WINE CLASSICS SHIRAZ gibt mit seiner markanten Form jedem tanningeprägten Wein eine perfekte Bühne für seine Entfaltung. Der Fuß und der elegante Stiel fließen übergangslos in den dünnwandigen Kelch ein. Beim Schwenken verwirbelt der Wein an der Kelchwand, die Aromen brechen auf und geben ihr volles Bouquet frei. Der mit Luft angereicherte Shiraz kommt auf Zunge und Gaumen milder und fruchtiger zur Geltung.

Wir empfehlen das SHIRAZGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
Sankt Laurent, Zweigelt, Malbec, Côte Rôtie, Châteauneuf du Pape, Rotwein Cuvées.

SYRAH

Shiraz also called Syrah is a red vine with reduced productivity and which was mentioned for the first time in a document in the Rhône Valley. The grape achieved its popularity in the southern hemisphere. The warm climate is ideal for the development of the aromas in the skin of the grape. Wine growers also use the powerful and colour-intensive wine as wedding partner in high quality cuvées. Wines of the types of grape Shiraz are characterized by an extremely strong currant aroma and a mighty tannin structure. Depending on the country in which the wine is grown the bouquets vary in aromatic nuances of fruity cherries, vanilla, figs, tobacco and coffee beans.

With its distinctive shape **WINE CLASSICS SYRAH** provides a perfect stage for its development to each tannic wine. The foot and the elegant stem enter into the thin-walled cuppa without transition. When the wine is swirled, the aromas break up at the cuppa wall and release their full bouquet. The Shiraz enriched with air fully expresses mild and fruity on the tongue and palatine.

We recommend the SYRAH GLASS for the following types of grape / wines of the following regions:
Sankt Laurent, Zweigelt, Malbec, Côte Rôtie, Châteauneuf du Pape, red wine Cuvées.

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 11 27.01.15 16:3

1362 / 1

WINE CLASSICS

RIOJA

RIOJA

h 243 mm / 9.6 in
ø 93 mm / 3.7 in
526 ml / 17.8 oz

117 660

EAN 4001836072748

117 689 (1)

EAN 4001836072755

RIOJA

Das Weinbaugebiet Rioja gehört zu den bedeutendsten in Europa und gilt als die beste Weinregion in Spanien. Die Winzer der Rioja orientieren sich am Vorbild des Anbaugebietes Bordeaux und lassen einen hohen Anteil des produzierten Rotweins in kleinen Holzfässern, den „Barriques“ reifen. Die meisten Rotweine aus dem Rioja werden aus der gehaltvollen Rebsorte Tempranillo hergestellt. Die frühreife Traube ist sehr oft tiefrot und ihr Aromenspektrum reicht von frischer Kirsch- und Himbeerfrucht bis zu einem komplex-würzigen Bouquet mit Leder- und Tabaknoten.

WINE CLASSICS RIOJA schafft mit dem sanften Übergang vom Kelch zum langgezogenen Stiel eine vollendete Silhouette. Kelchbreite und -tiefe ermöglichen schon mit einer kleinen Weinmenge einen gefälligen Weinspiegel. Das verbleibende Volumen im Kelch sorgt für einen intensiven Austausch von Sauerstoff und Wein. Bittere, gerbstoffgeprägte Geschmacksnuancen werden mit leichtem Schwenken von einer würzigen und fruchtigen Note verdrängt. Der Wein kommt schnell zur Entwicklung und der vorhandene Alkohol befördert die leicht flüchtigen Duftaromen konzentriert über die Kelchmitte zur Öffnung.

Wir empfehlen das RIOJAGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
Samtrot, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Nero d'Avola, Grenache, Touriga Nacional.

RIOJA

The wine growing area Rioja is one of the most important ones in Europe and is considered as the best wine region in Spain. The wine growers of Rioja orient themselves on the standard of the wine growing area Bordeaux and let a large part of the produced red wine mature in small wooden barrels, the “Barriques”. Most red wines of Rioja are produced of the type of grape Tempranillo which is rich in content.

The early growing type of grape is often deep red and the aroma spectrum ranges from fresh cherry and raspberry fruit to the complex spicy bouquet of leather and tobacco flavours. **WINE CLASSICS RIOJA** creates a perfected silhouette with a smooth transition from the cuppa to the finaly drawn stem. Width and depth of the cuppa already allow a pleasing wine mirror with a small appealing quantity of wine. The remaining volume in the cuppa allows an intensive exchange of oxygen and wine. Bitter nuances characterized by tannins are replaced by a spicy and fruity taste when slightly swirling the wine. The wine quickly develops and the contained alcohol conveys the slightly volatile scent aromas concentrated over the centre of the cuppa towards the opening.

We recommend the RIOJA GLASS for the following types of grape / wines of the following regions:
Samtrot, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Nero d'Avola, Grenache, Touriga Nacional.

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 12 27.01.15 16:3

1362 / 243

WINE CLASSICS

MERLOT

MERLOT

h 243 mm / 9.6 in
ø 102 mm / 4.0 in
673 ml / 23.3 oz

117 659

EAN 4001836072762

117 690 (1)

EAN 4001836072779

MERLOT

Samtigkeit und Weichheit machen einen Wein aus der Merlot-Traube so beliebt. Die weltweit kultivierte Rebsorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung perfekt trinkfähig sind. Die Bezeichnung Merlot kommt aus dem französischen Wort „merle", auf Deutsch „Vogelart", und soll auf die Vorliebe der Amsel für die rote Rebsorte hinweisen. Merlots sind fruchtbetont, nicht selten riecht und schmeckt ein Merlot nach Kirschen, Pflaumen und Holunder. Die Farbe des Weins ist dunkelrot.

WINE CLASSICS MERLOT steht sicher auf dem eleganten, mittelgroßen Fuß. Ein großes Glasvolumen sorgt beim Schwenken für eine optimale Zirkulation und versorgt den Wein mit reichlich Sauerstoff. Das Fließverhalten am Glasinnenrand spiegelt Kraft und Ausdruck eines Merlots wider. Die rot-violetten Tropfen brillieren und stellen durch eine perfekte Lichtreflexion das Farbbild der Rebsorte dar. Die Tannine mildern sich nach kurzer Standzeit im Glas und fördern das Verhältnis von Frucht und Gerbstoff. Der Merlot schmeckt nachhaltig samtig und kleidet den Gaumen mit Aromen von roten Beeren aus.

Wir empfehlen das MERLOTGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
San Giovese, Barbera, Dolcetto, Bonarda, Saint Emilion, Toskana und Valpolicella.

MERLOT

The wine of the Merlot grape is popular because of its creaminess and velvety smoothness. The worldwide cultivated types of grape produce fruity and full-bodied wines which can be drunk after a few years of aging. The designation Merlot is derived from the French word "merle" – in English "blackbird" and shall point out the preference of this bird species for the red type of grape.

Merlot is a very fruity type of wine. Merlot often smells and tastes as cherries, plums and elder. The colour of the wine is dark red. **WINE CLASSICS MERLOT** safely stands on the elegant, medium-sized foot. When swirling a large glass volume allows an optimum circulation and provides the wine with plenty of oxygen. The flow behaviour at the inner edge of the glass reflects the power and expression of the Merlot. The red-violet drops shine and represent the colour picture of the grape by a perfect light reflection. After a short stability time in the glass the tannins are getting softer and promote the relation of fruit and tannin. The Merlot tastes sustainably velvety and coats the palatine with aromas of red berries.

We recommend the MERLOT GLASS for the following types of grape / wines of the following regions:
San Giovese, Barbera, Dolcetto, Bonarda, Saint Emilion, Tuscany and Valpolicella.

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 13 27.01.15 16:3

1362 / 140

WINE CLASSICS

PINOT NOIR

PINOT NOIR

h 231 mm / 9.1 in
ø 115 mm / 4.5 in
790 ml / 26.7 oz

117 664

EAN 4001836072786

117 691 (1)

EAN 4001836072793

PINOT NOIR

Pinot Noir oder Spätburgunder ist eine der wohl ältesten Rebsorten der Welt. Seinen Ursprung hat der Pinot Noir im Burgund, wo er seit dem 4. Jahrhundert angebaut wird. Die Sorte benötigt zur vollen Entwicklung ein gemäßigtes, eher kühles Klima und gehört daher zu den filigransten und edelsten Rotweinen. Die dünnen Schalen der Traube geben dem Pinot Noir eine helle Farbe und einen besonders fruchtigen Geschmack nach Himbeeren und Johannisbeeren. Der Gerbstoffgehalt ist relativ leicht, aber dennoch herb. Im Holzfass gelagert finden die eher würzigen Noten von Zedernholz, Vanille und Schokolade ihren Anklang.

WINE CLASSICS PINOT NOIR erscheint krönend und mächtig. Ein filigraner Stiel verbindet nahtlos Fuß und Kuppa, verbreitert sich elegant nach oben und verjüngt sich am Mundrand. Die helle Weinfarbe brilliert und wird außergewöhnlich stark reflektiert. Die Ränder des Weines erscheinen durch das dünnwandige Glas klar und strahlend. Die große Oberfläche, die durch den breiten Kelchdurchmesser entsteht, ermöglicht eine gute Sauerstoffzufuhr und somit die perfekte Entfaltung der Fruchtaromen. Der gelippte Rand drückt die spezifisch leichtere Weinsäure nach außen und lässt den Wein auf der Zunge milder, zarter und jünger wirken.

Wir empfehlen das PINOT NOIR GLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Gebieten: Portugieser, Schwarzriesling, Dornfelder, Gamay, Dôle, Côte d'Or, Ahr, Baden, Wallis, Südtirol.

PINOT NOIR

Pinot Noir is one of the oldest types of grape of the world. This type of grape has its origin in the Burgundy where it is grown since the 4th century. It requires a mild, rather cold climate for its full development and therefore it belongs to the most filigree and noble red wines. The thin skins of the grape give the Pinot Noir a light colour and a particularly fruity taste of raspberry and red currant. The tannin content is relatively light, but nonetheless dry. Stored in a wooden barrel the more spicy tastes of cedar wood, vanilla and chocolate appeal.

WINE CLASSICS PINOT NOIR seems crowning and mighty. A filigree stem seamlessly mates the foot and the cuppa elegantly widens from the bottom to the top and narrows at the chimney. The clear colour of the wine shines and is particularly strongly reflected. The edges of the wine seem clear and bright through the thin-walled glass. The large surface which is resulting of the wide cuppa diameter allows a good oxygen supply and thus the perfect development of the fruit aromas. The lip along the rim presses the specifically lighter acidity of the wine outside and lets the wine on the tongue taste milder, more delicate and younger.

We recommend the Pinot Noir glass for the following types of grape / wines of the following regions: Portugieser, Pinot Meunier, Dornfelder, Gamay, Dôle, Côte d'Or, Ahr, Baden, Wallis, South Tyrol.

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 14 27.01.15 16:3

WEISSWEIN:
FRISCHE UND FRUCHT.

Lang in der Sonne kühlerer Gegenden gereifte Beeren verleihen weißen Weinen Frucht und Aroma ohne die frische Säure zu verlieren. Ob leicht-fruchtig oder komplex-schwer, die Welt der Weißweine verführt zum Kennenlernen einzigartiger Wein-Persönlichkeiten ein.

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.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 17 27.01.15 16:3

1362 / 123

WINE CLASSICS

SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC

h 230 mm / 9.0 in
ø 81 mm / 3.2 in
402 ml / 13.6 oz

117 656

EAN 4001836072854

117 695 (1)

EAN 4001836072861

SAUVIGNON BLANC

Ursprünglich hat die Sauvignon Blanc-Rebe ihre Heimat an der Loire in Frankreich. Sie ist eine der wichtigsten weißen Rebsorten und wird als Edelrebe eingestuft. Weine aus der Rebsorte Sauvignon Blanc ergeben einen frischen Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig sind auch grüne Noten nach Gras und Brennnesseln zu riechen. Unnachahmlich ist der Mineralton, der an Feuerstein erinnert. Der Sauvignon Blanc mit seiner frischen, prägnanten Säure wird jung getrunken.

WINE CLASSICS SAUVIGNON BLANC überrascht mit einem gestreckten und schlanken Kelch. Bodenplatte und Stiel sind elegant der Kelchgröße angepasst. Der grazile Glasboden lässt einen geringen Luftaustausch zu und ermöglicht, dass der Weißwein länger seine Temperatur behält. Die geschwungene Kuppa mildert die prägnante säuerliche Note und unterstützt durch Schwenken den Geschmack und den Duft von Frucht und Mineralität. Durch den leicht ausgestellten Rand nimmt die Zunge sofort einen harmonische Frische und Fruchtigkeit wahr.

Wir empfehlen das SAUVIGNONGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
Weißer Burgunder, Silvaner, Scheurebe, Sancerre, Pouilly-Fumé, Coastal Region.

SAUVIGNON BLANC

Originally these Sauvignon Blanc vine originated from the Loire in France. It is one of the most important white type of grape and is classified as noble vine. Wines made of the type of grape Sauvignon Blanc produce a fresh wine of individual spicy currant and gooseberry aromas, often you may also smell green fragrances of grass and stinging nettles. The mineral aroma reminding of flint is inimitable. The Sauvignon Blanc with its fresh, concise acidity is drunk while it is young.

WINE CLASSICS SAUVIGNON BLANC surprises with an elongated and slim cuppa. The bottom and stem are elegantly adapted to the cuppa size. The graceful glass bottom allows little air exchange and enables the white wine to maintain its temperature longer. The curved cuppa softens the concise acid taste and supports the fragrance of fruit and minerality by swirling it. Due to the slightly flared rim the tongue immediately perceives the harmonic freshness and fruitiness.

For the SAUVIGNON GLASS we recommend wines of the following types of grape or regions:
White burgundy, Silvaner, Scheurebe, Sancerre, Pouilly-Fumé, Coastal Region.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 18 27.01.15 16:3

1362 / 0

WINE CLASSICS

RIESLING GRAND CRU
WEINDEGUSTATION

RIESLING GRAND CRU
WINE TASTING

h 228 mm / 9.0 in
ø 90 mm / 3.5 in
455 ml / 15.4 oz

118 153

EAN 4001836076630

118 152 (1)

EAN 4001836076616

RIESLING GRAND CRU

Ein Riesling Grand Cru ist ein Spitzenwein, welcher mit Kraft, Mineralität, Frucht und betörender Länge überzeugt. Die Stärken eines Riesling Grand Cru liegen in der Kombination aus feinen, eleganten Nuancen und der geschmacklichen Harmonie unterschiedlichster Aromen von würzigen Kräutern, Zitrusfrüchten bis hin zu süßen, gelben Früchten.

WINE CLASSICS RIESLING GRAND CRU fördert auf großartige Weise die Aromen- und Geschmacksbildung erlesener Weißweine. Der breite Kelch, die sich nach oben verjüngende Glasform und die im Verhältnis große Öffnung bieten den nötigen Spielraum für einen Spitzenwein sich optimal zu verbinden. Es entsteht eine Symbiose, die außergewöhnlich schnell Aromen- und Geschmacksnuancen zur vollkommenen Geltung bringt. Diese besondere Glasform integriert die Mineralität in die Frucht. Der Wein fließt aus dieser zart gelippten Form spitz auf die Zunge und verstärkt so den Geschmack der Frucht und der süß schmeckenden Komponenten. **RIESLING GRAND CRU** eignet sich als Weindegustationsglas sowohl für Weiß-, Rosé- als auch Rotweine.

Wir empfehlen das RIESLING GRAND CRU GLAS für folgende Klassifikationen:
Riesling, Weißer Burgunder, Silvaner als Großes Gewächs (VDP), Grand Cru und Premier Cru Classé in Burgund und Elsass, Condrieu und gerbstoffbetonte Weißweine aus Californien.

RIESLING GRAND CRU

A Riesling Grand Cru is a premium wine which convinces with power, minerality, fruit and beguiling length. The strength of a Riesling Grand Cru is in the combination of fine, elegant nuances and the flavourful harmony of different aromas of spicy herbs, citrus fruits up to sweet, yellow fruits.

WINE CLASSICS RIESLING GRAND CRU encourages the formation of aromas and taste of a selected white wine in an excellent way. The wide goblet, the glass shape rejuvenating to the top and the proportionally large opening offer the necessary clearance for perfect contact between the prime wine and oxygen. A symbiosis is created which extraordinarily rapidly perfectly highlights nuances of aromas and taste. This special glass shape integrates the minerality of the fruit. The wine flows out of this smoothly fluted form pointed to the tongue and reinforces the taste of the fruit and the sweet tasting components. **RIESLING GRAND CRU** is suitable due to its structure as wine tasting glass. White, rosé and red wines present themselves authentically, powerful and sustainably.

We recommend the RIESLING GRAND CRU GLASS for the following classifications:

Riesling, White Burgundy, Silvaner as Großes Gewächs (VDP), Grand Cru and Premier Cru Classé in Burgundy and Alsace, Condrieu and tannin-emphasised white wines from California.

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 19 27.01.15 16:3

1362 / 2

WINE CLASSICS

RIESLING

RIESLING

h 216 mm / 8.5 in
ø 79 mm / 3.1 in
330 ml / 11.2 oz

117 655

EAN 4001836072878

117 696 (1)

EAN 4001836072885

RIESLING

Deutschland gilt als das Ursprungsland der Rieslingtraube. Die Königin aller Reben ist weltweit aufgrund des großen Potentials an Säure und Süße geschätzt. Ihr Duft wird dominiert durch Pfirsich, Zitrusfrucht und Apfel und am Gaumen vereinen sich Traubenzucker mit Mineralität und Weinsäure. So präsentiert sich ein Geschmacksbild, welches eine intensive, rassige, frische Säure erzeugt und ein Bouquet von frischen und jungen Aromen darbietet. Ein moderater Alkoholgehalt fördert den nachhaltigen Geschmack und die Langlebigkeit des Rieslingweines.

WINE CLASSICS RIESLING verfügt über einen eleganten, glatten Stiel. Dieser ist langgezogen und vereint sich nahtlos mit dem Boden des Kelches. Die in der Mitte der Kuppa leicht geschlossene Form fördert das lang anhaltende Geschmacksbild, in dem es die Mineralität und rassige Säure der Traube sorgsam einbettet. Die feine Wandstärke und die Verjüngung des Kelches bündeln die von Sauerstoff und Alkohol transportierten Duftaromen in eindrucksvoller Weise. Die Öffnung am Glasrand lässt die Düfte sprießen und es präsentiert sich ein Obstkorb von junger, frischer Früchte.

Wir empfehlen das RIESLINGGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Cortese und Verdejo, Vinho Verde.

RIESLING

The Riesling grape is considered to be originating from Germany. The queen of all vines is appreciated worldwide due to the large potential of acidity and sweetness. Peach, citrus fruit and apple dominate the aroma and grape sugar is combined with minerality and tartaric acid on the palatine. Thus it presents a flavour which creates an intensive, classy, fresh acid and features a bouquet of fresh and young aromas. A moderate alcohol content conveys the sustainable taste and the longevity of the Riesling wine.

WINE CLASSICS RIESLING has an elegant, smooth stem. It is elongated and seamlessly merges into the bottom of the cuppa. The shape slightly closing in the centre of the cuppa encourages the long lasting taste by thoroughly embedding the minerality and the classy acid of the grape. The fine wall thickness and the tapering of the cuppa bundle the aromas which are transported by oxygen and alcohol in an impressive way. The opening at the rim of the glass lets aromas sprout and it presents a basket of young fruits.

We recommend the RIESLING GLASS for the following types of grape / wines of the following regions:
Grüner Veltliner, Gewuerztraminer, Cortese and Verdejo, Vinho Verde.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 20 27.01.15 16:3

1362 / 150

WINE CLASSICS

CHARDONNAY

CHARDONNAY

h 216 mm / 8.5 in
ø 104 mm / 3.5 in
586 ml / 19.7 oz

117 665

EAN 4001836072809

117 692 (1)

EAN 4001836072816

CHARDONNAY

Die Chardonnay-Traube ist mit den Burgunder-Rebsorten verwandt und gilt als eine der populärsten Rebsorten der Welt. Gehobene Qualitäten besitzen meist reichlich Alkohol und der Geschmack zeichnet sich besonders durch seine vielen Mineralien, seinen Körperreichtum und seine Saftigkeit aus. Als einer der wenigen Weißweine profitiert der Chardonnay vom optionalen Ausbau in Eichenfässern. Die extrahierten Holzaromen machen einen Chardonnay-Wein besonders lagerfähig. Typisch ist sein Geschmack nach Walnüssen, reifen Äpfeln und exotischer Frucht.

WINE CLASSICS CHARDONNAY lässt mit „breiter Schulter“ und hochgezogener Glasform jede Weißweinfarbe brillieren. Die Lichtbrechung ist außergewöhnlich hoch und Chardonnay-Weine leuchten golden. Durch die stattliche Breite und den verjüngten Kelch können sich Aromen reichhaltig entfalten. Der charakteristische Tiefpunkt am Kelchboden und der daraus resultierende große Weinspiegel mäßigen eine zu kühle Temperatur des Weins und ermöglichen eine Milderung kräftiger Holznoten. Weißweine wirken in diesem Glas geschmeidig und rund.

Wir empfehlen das CHARDONNAYGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
Grauburgunder, Gutedel, Puligny-Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne, Chablis, Stellenbosch WO, Maipo Valley, Hunter Valley und Marlborough.

CHARDONNAY

The Chardonnay grape is related to the Burgundy types of grape and is regarded as one of the most popular types of grape of the world. Superior qualities often have lots of alcohol and the taste particularly distinguishes itself by lots of minerals, full-embodiment and juiciness. As one of the few white wines the Chardonnay takes advantage from optional maturing in oak barrels. The extracted wooden aromas make a Chardonnay wine particularly suitable for storage. Its taste of walnuts, ripe apple and exotic fruit is typical.

WINE CLASSICS CHARDONNAY makes each colour of white wine shine with “broad shoulder” and hoisted glass form. The light refraction is extremely high and Chardonnay wines shine golden. Due to the impressive widths and the tapering cuppa the aromas may richly develop. The characteristic deep point at the bottom of the cuppa and the large wine mirror resulting hereof moderate a too cool wine temperature and allow moderation of intensive wood background. In this glass white wines seem sleek and round.

We recommend the CHARDONNAY GLASS for the following types of grape / wines of the following regions:
Grauburgunder, Gutedel, Puligny-Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne, Chablis, Stellenbosch WO, Maipo Valley, Hunter Valley and Marlborough.

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 21 27.01.15 16:3

1362 / 3

WINE CLASSICS

SAUTERNES

SAUTERNES

h 202 mm / 7.9 in
ø 75 mm / 2.9 in
281 ml / 9.5 oz

117 657

EAN 4001836072892

117 697 (1)

EAN 4001836072908

SAUTERNES

Sauternes-Weine gehören zu den langlebigsten vergorenen Traubensäften. Eine kleine Gemeinde im französischen Bordeaux gibt dem weltweit bedeutendsten Anbaugebiet für Süßweine seinen Namen. Die hohe Konzentration von Süße und Säure, seine Bernsteinfarbe und aromatische Komplexität werden durch den Botrytispilz hervorgerufen. Die Aromen sind vielfältig und meist genügt schon ein kleiner Schluck, um an exotische Früchte, Honig und Karamell erinnert zu werden. Der Geschmack ist intensiv und bleibt besonders lange auf der Zunge wahrnehmbar.

WINE CLASSICS SAUTERNES besticht durch die verführerische Eleganz der kleinen Kelchform und den leicht gelippten Rand. Süßweine treffen im Zentrum der Zungenspitze auf und werden als samtig, cremig und gehaltvoll wahrgenommen, die Frucht des Weines wird besonders betont. Die feinen Aromen exotischer Früchte werden ideal gebunden und zum Glasrand transportiert.

Wir empfehlen das SAUTERNESGLAS für folgende Rebsorten / Weine aus folgenden Regionen:
Muskat, Riesling Beerenauslese, Eiswein, Vin doux Naturell, Portwein, Ausbruch und Tokayer, Friaul, Elsass und Schweiz.

SAUTERNES

Sauternes wines belong to the longest lasting fermented grape juices. A small village in the French Bordeaux has given its name to the worldwide most important wine growing area for sweet wines. The high concentration of sweetness and acidity its amber colour and aromatic complexity are evoked by the botrytis fungus. The aromas are versatile and often a small sip already reminds of exotic fruits, honey and caramel. The taste is intensive and particularly long time perceptible on the tongue.

WINE CLASSICS SAUTERNES captivates by the seductive elegance of the small cuppa and the slight lip on the rim. Sweet wines, impinge in the centre of the tip of the tongue and are perceived as velvety, creamy and fully-bodied, the fruit of the wine is particularly emphasized.

We recommend the SAUTERNES GLASS for the following types of grape / wines of the following regions:
Muscat, Riesling Beerenauslese, Eiswein, Vin doux Naturell, Port wine, Ausbruch and Tokayer, Friaul, Alsace and Switzerland.

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 22 27.01.15 16:3

WINE CLASSICS CHAMPAGNER: EIN FEST DER SINNE.

Champagner ist ein feinst perlender Wein. Seit jeher steht er für Hochgenuss und anspruchsvolle Lebensart. Der Schaumwein aus dem bekannten Weinbaugebiet in Frankreich ist geschmacklich sehr facettenreich und betört in Kombination mit der passenden Speise alle Sinne. **WINE CLASSICS** bietet vier exklusive mundgeblasene Champagnergläser zur sensorisch abgestimmten Begleitung exquisiter Menüs. Die edlen Erzeugnisse eines sehr guten Jahrgangs aus der Rebsorte Chardonnay und als Rosé-Champagner sind von großer Bedeutung. Jahrgangschampagner verkörpern mit ausgeprägter Stilistik Luxus, Glamour und Exklusivität. Viele Jahre reifen diese Prestige Cuvées hin zur Perfektion.

Jeder Champagner für sich bereichert mit individuellem Geschmack, ausgeprägtem Duftspektrum und kraftvoll-eleganter Aromatik korrespondierende Speisen. Die differenzierten Gourmetgläser fördern auf großartige Weise die Aromenbildung verschiedener Champagnerstile und intensivieren deren Geschmack an Zunge und Gaumen. Durch die Einwirkung von Sauerstoff, Alkohol und Kohlensäure werden Duftmoleküle leicht flüchtig, verdichten sich im Glaskamin und entfalten sich über den Rand des Kelches.

WINE CLASSICS CHAMPAGNE: A FESTIVAL OF THE SENSES.

Champagne is a fine sparkling wine. Ever since it stands for great pleasure and a demanding way of life. The sparkling wine made in the renown winegrowing area in France is flavourful very multifaceted and beguiles all senses in combination with the matching dishes. **WINE CLASSICS** offers four exclusive mouth-blown champagne glasses for sensory balanced accompaniment of exquisite menus. The noble products of a very good vintage of the type of wine Chardonnay and as Rosé champagne are of highest importance. Vintage Champagnes embody luxury, glamour and exclusivity with distinctive stylistics. These Prestige Cuvées age to perfection for many years.

Each champagne itself enriches corresponding dishes with individual taste, distinctive bouquet and powerful-elegant aromas. The sophisticated gourmet glasses support the formation of aromas of different styles of champagne and intensify their taste on the tongue and palatine in an outstanding way. Due to the development of oxygen, alcohol and carbon dioxide the scent molecules become easily volatile, concentrate in the glass chimney and develop over the edge of the cuppa.

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 25 27.01.15 16:3

1362 / 7

WINE CLASSICS

SEKT MIT MP*

SPARKLING WINE WITH EP*

h 240 mm / 9.5 in
ø 72 mm / 2.8 in
272 ml / 9.2 oz

117 658

EAN 4001836072946

117 700 (1)

EAN 4001836072953

SEKT

Der Begriff Sekt verkörpert eine erweiterte Welt des Luxus, der Festlichkeit, der Tradition, der Geschichte und der Erinnerungen. Der zweimal gegorene Wein entfaltet mit frischer und belebender Kohlensäure sein großes Geschmacksbild und ist der klassische Aperitif für Zuhause oder in der Gastronomie. Die Duftaromen erinnern je nach Rebsorte an exotisches Obst, Zitronen oder Hefe. Sekt hat eine lange Tradition. Schon Mitte des 16. Jahrhunderts wurde das perlende Getränk urkundlich erwähnt und in den europäischen Königshäusern genossen.

WINE CLASSICS SEKT ist durch den langen schlanken und nahtlosen Stiel besonders elegant. Übergangslos fließt er in den grazilen, hochgezogenen Kelch. Schaumweine mit einfacher Struktur werden durch den langen Kamin als besonders fruchtig empfunden. Die sich verjüngende Form bündelt die dezenten, frischen Zitronenaromen während der Moussierpunkt am Kelchboden ein feines und geordnetes Spiel der Kohlensäureperlen präsentiert. Die klassische Form der Sektflöte und die enge Öffnung lassen einen Sekt mineralischer und leichter am Gaumen wirken. Mit geringer Füllmenge kommen Mousseux, Aroma und Temperatur voll zur Geltung.

Wir empfehlen das SEKTGLAS für Schaumweine folgender Rebsorten / aus folgenden Regionen:
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Riesling, Asti, Cava, Prosecco.

SPARKLING WINE

The term sparkling wine embodies an extended world of luxury, of festivity, of tradition, of history and of remembrances. The double fermented wine develops its large flavour with fresh and stimulating carbon dioxide and is the most classic aperitif at home or in the gastronomy. Depending on the type of grape the fragrances will remind of exotic fruit, lemons or yeast. Sparkling wine has a long tradition. Already mid of the 16th century the sparkling drink was mentioned in a document and enjoyed in European royal houses.

WINE CLASSICS SPARKLING WINE is particularly elegant due to the long slim and seamless stem. It flows into the graceful, hoisted cuppa without transition. Sparkling wines of simple structure are experienced as particularly fruity due to the long chimney. The tapering shape bundles the decent, fresh lemon flavouring whereas the effervescence point at the bottom of the cuppa presents a fine and arranged play of the carbon dioxide pearls. The classic shape of the champagne flute and the narrow opening let a sparkling wine feel mineral and light on the palatine. With little filling quantity mousseux, aroma and temperature fully come to their own.

We recommend the GLASS FOR SPARKLING WINE of the following types of grape / the following regions:
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Riesling, Asti, Cava, Prosecco.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 26 27.01.15 16:3

1362 / 77

WINE CLASSICS

CHAMPAGNER
MIT MP*

CHAMPAGNE
WITH EP*

h 240 mm / 9.5 in
ø 78 mm / 3.0 in
351 ml / 11.8 oz

117 698

EAN 4001836072915

117 699 (1)

EAN 4001836072939

CHAMPAGNER

Die Noblesse eines Champagners ist weltberühmt. Alles beginnt mit einem besonderen Terroir, festgelegten Rebsorten und einer langen Reifung in der Flasche. Daraus entsteht ein exklusiver, feingliedriger Schaumwein mit großer Textur, charismatischen Aromen, unverwechselbarem Ausdruck sowie nachhaltiger Intensität.

WINE CLASSICS CHAMPAGNER ist speziell für den klassischen Champagner aus den drei bekannten Rebsorten gedacht. Außergewöhnlich sind der flache, breite Boden und die an einen Kamin erinnernde hohe Kelchform, die sich nach oben zunehmend verjüngt. Die breite Öffnung gibt viel Raum zur Entfaltung der Kohlensäure. Die Aromen werden von Kohlendioxid getragen und entwickeln sich ungestört und anregend. Am Gaumen kommen aufgrund der breiten Schaumweinoberfläche die reifen, tertiären Aromen wie Röstbrot, Brioche und reife Äpfel besonders zur Geltung.

Besonders gut harmoniert ein klassischer Champagner mit der Geschmacksrichtung Brut zu Terrinen von Salzwasserfischen, gebratenen Garnelen oder Spargelrisotto.

Wir empfehlen das CHAMPAGNERGLAS für Schaumweine folgender Typen: Champagner brut, Franciacorta, Crémant, Cava und edle Spumante.

CHAMPAGNE

The noblesse of champagne is world famous. It all begins with a particular terroire, determined types of grape and long maturing in the bottle. The result is exclusive graceful champagne of large texture, charismatic aromas, distinctive expression as well as sustainable intensity.

WINE CLASSICS CHAMPAGNE is especially intended for the classical champagne of the three renown types of grape. The flat, broad bottom and the high cuppa shape reminding of a chimney which tappers from the bottom to the top are extraordinary. The broad opening gives lots of room for the development of carbon dioxide. The aromas are supported by carbon dioxide and develop undisturbed and stimulated. Due to the broad champagne surface the mature, tertiary aromas such as toast, Brioche and ripe apples are particularly coming into their own on the palatine.

A classical champagne with the flavour Brut harmonises particularly with terrines of saltwater fishes, fried shrimps or asparagus risotto.

We recommend the CHAMPAGNE GLASS for sparkling wines of the following types:
Champagne Brut, Franciacorta, Crémant, Cava and noble Spumante.

* **mit Moussierpunkt**
* with effervescence point

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 27 27.01.15 16:3

1362 / 771

WINE CLASSICS

BLANC-DE-BLANCS CHAMPAGNER MIT MP*

BLANC-DE-BLANCS CHAMPAGNE WITH EP*

h 240 mm / 9.4 in
ø 75 mm / 2.9 in
312 ml / 10.5 oz

118 240

EAN 4001836077514

118 241 (1)

EAN 4001836077538

BLANC-DE-BLANCS CHAMPAGNER

Blanc-de-Blancs Champagner ist etwas ganz Besonderes! Der „Weiße der Weißen" ist ein Schaumwein, der ausschließlich aus der Chardonnay-Traube erzeugt wird. Diese Traubensorte verleiht einem Champagner seine delikate Frische, Rasse und Eleganz. Daher gelten Blanc-de-Blancs Champagner aufgrund der zarten Säure und feinen Finesse als vortreffliche Speisenbegleiter zu Beginn eines Menüs. Das Bukett eines Blanc-de- Blancs Champagners wirkt mineralisch, fruchtig, floral und kann an Veilchen oder Rosen erinnern.

WINE CLASSICS BLANC-DE-BLANCS CHAMPAGNER ist für einen fruchtbetonten und frischen Champagner konzipiert worden. Der grazile Stiel endet in einem hohen und lang gestreckten Kelch. Der relativ schmale Glaskörper fließt von einem mittleren Bodenspiegel konkav nach oben und verjüngt sich bis zum Mundrand.

Besonders gut harmoniert ein Blanc-de Blancs-Champagner zu Beginn eines Menüs mit pochierten Fluss- und Seefischen, zu Sommersalaten, Sushi, Sashimi, Austern und Kaviar.

Folgende renommierte Champagner-Häuser bieten Blanc-de-Blancs Champagner an: Ayala, Pol Roger, Bruno Paillard, Deutz, Jacquesson, Krug, Mumm, Pommery, Roederer, Ruinart, Salon Le Mesnil, Taittinger, Vranken.

BLANC-DE-BLANCS CHAMPAGNE

A Blanc-de-Blancs Champagne is something very special! The „White of Whites" is a sparkling wine which is exclusively produced from the Chardonnay grape. This type of grape gives delicate freshness, race and elegance to the champagne. Therefore, the Blanc-de-Blancs Champagnes are considered to be excellent companions to food at the beginning of a menu due to the delicate acidity. The bouquet of a Blanc-de- Blancs Champagne is having a mineral, fruity, floral effect and can remind of violas or roses.

WINE CLASSICS BLANC-DE-BLANCS CHAMPAGNE was conceived for a fruity and fresh champagne. The delicate stem ends in a high and elongated goblet. The relatively narrow glass body flows concavely from a centre floor mirror upwards and rejuvenates towards the mouth rim.

A Blanc-de Blancs Champagne harmonises very well at the beginning of a menu with poached river and sea fish, summer salads, sushi, sashimi, oysters and caviar.

The following renown champagne houses are offering Blanc-de-Blancs Champagne:
Ayala, Pol Roger, Bruno Paillard, Deutz, Jacquesson, Krug, Mumm, Pommery, Roederer, Ruinart, Salon Le Mesnil, Taittinger, Vranken.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 28 27.01.15 16:3

1362 / 773

WINE CLASSICS

ROSÉ CHAMPAGNER
MIT MP*

ROSÉ CHAMPAGNE
WITH EP*

h 240 mm / 9.4 in
ø 81 mm / 3.2 in
374 ml / 12.6 oz

118 244

EAN 4001836077569

118 245 (1)

EAN 4001836077576

ROSÉ CHAMPAGNER

Veuve Clicquot verkaufte als erstes Champagner-Haus bereits 1804 den farbintensiven Champagner an die europäischen Königshäuser. Das brillante und lebendige Spiel der rosa Bläschen strahlt die berühmte Noblesse dieser Champagnergattung aus. Grundsätzlich ist ein Rosé Champagner immer trocken ausgeprägt sowie intensiv und vollmundig am Gaumen. Sein Bukett erinnert an sommerliche Beerenfrüchte wie Himbeeren, Brombeeren und Cassis.

WINE CLASSICS ROSÉ CHAMPAGNER erscheint mit seinem geschwungenen Glaskörper und seiner majestätischen Höhe äußerst elegant. Die ausgeprägte Glaslippe drückt die spezifisch leichtere Kohlensäure nach außen und den schweren Fruchtzucker in die Mitte: Duft und Geschmack entfalten sich besonders gut. Saftig und nachhaltig trifft der Rosé Champagner auf die Zunge und bietet ein unvergessliches und langanhaltendes Geschmackserlebnis.

ROSÉ CHAMPAGNER eignet sich in der Kombination zu Speisen mit gebratener Wildente, Fasan, Wachteln, Reblochon-Käse und Himbeer-Biskuit.

Folgende renommierte Champagner-Häuser bieten Rosé Champagner an: Bruno Paillard, Deutz, Dom Ruinart, Heidsieck Monopole, Jacquesson, Krug, Moet & Chandon, Pol Roger, Pommery, Roederer, Taittinger

ROSÉ CHAMPAGNE

Already in 1804, Veuve Clicquot was the first champagne house selling champagne with intense colour to European royal houses. The brilliant and lively play of the rose bubbles radiates the famous noblesse of this type of champagne. In general, a Rosé Champagne is always distinctly dry as well as intensive and full-embodied on the palate. Its bouquet reminds of summery soft fruits such as raspberries, blackberries and cassis.

WINE CLASSICS ROSÉ CHAMPAGNE appears very elegant with its curved vitreous body and its majestic height. The distinct glass lip allows scent and taste to develop very well. It presses the specifically lighter carbon dioxide to the outside and the heavier fruit sugar into the centre of the sparkling drink. The Rosé Champagne strikes the tongue and provides an unforgettable and prolonged taste experience.

ROSÉ CHAMPAGNE is suitable in combination with dishes with roasted wild duck, pheasant, quails, Reblochon cheese and raspberry sponge cake.

The following renown champagne houses are offering Rosé Champagne:
Bruno Paillard, Deutz, Dom Ruinart, Heidsieck Monopole, Jacquesson, Krug, Moet & Chandon, Pol Roger, Pommery, Roederer, Taittinger.

* **mit Moussierpunkt**
* with effervescence point

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

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 29 27.01.15 16:3

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

1362 / 772

WINE CLASSICS

PRESTIGE CHAMPAGNER MIT MP*

PRESTIGE CHAMPAGNE WITH EP*

h 250 mm / 9.8 in
ø 86 mm / 3.4 in
422 ml / 14.3 oz

118 242

EAN 4001836077545

118 243 (1)

EAN 4001836077552

PRESTIGE CHAMPAGNER

Mit ausgeprägter Stilistik verkörpern Jahrgangschampagner Luxus, Glamour und Exklusivität. Dieses exquisite Erzeugnis wird nur in sehr kleinen Mengen produziert und ist der edelste schäumende Wein eines Champagnerhauses – Die Selektion der besten Trauben aus den besten Lagen eines einzigen Jahrgangs. Viele Jahre reifen diese Prestige Cuvées hin zur Perfektion. Der lange Kontakt mit der Champagnerhefe prägt den außergewöhnlichen Geschmack und sorgt für ein kräftiges und einzigartiges Perlenspiel.

WINE CLASSICS PRESTIGE CHAMPAGNER besticht durch seine verführerische und bedeutsame Glasform. Der langgezogene, filigrane Stiel fließt in einen üppig ausgelegten Glasboden und präsentiert so eine große Oberfläche. Der Kelch folgt bis zur Mitte der Kuppa einer konkaven Linie. Aufgrund des breiten Oberflächenspiegels können sich Sauerstoff und der exklusive Champagner schnell verbinden und so eine außerordentlich imposante Liaison eingehen. Die Aromen werden intensiv geprägt und überzeugen durch ihre Reintönigkeit.

PRESTIGE CHAMPAGNER eignet sich besonders in der Kombination mit Kalbfleisch und Trüffel, Gänseleber, Wildpasteten und Rehrücken.

Berühmte Champagner mit einem einzigartigen Wiedererkennungswert:
Bollinger La Grand Année, Dom Perignon, Dom Ruinart, Krug Clos du Mesnil, Laurent Perrier Grand Siècle, Louis Roederer Cristal, Pommery Brut Louise, Taittinger Comtes de Champagne.

PRESITGE CHAMPAGNE

With its distinct stylistics vintage champagnes embodies luxury, glamour and exclusivity. This exclusive product is only produced in very small quantities and is the most noble and exclusive sparkling wine of a champagne house – the selection of the best grapes of the prime locations of one single vintage. These Prestige Cuvées age to perfection for many years. The long contact with the champagne yeast influences the outstanding flavour and provides for a powerful and unique play of sparkles.

WINE CLASSICS PRESTIGE CHAMPAGNE convinces by its tempting and significant glass shape. The elongated, filigree stem flows in a generous glass bottom and thus presents a large surface. The goblet follows a concave line up to its centre. Due to the broad surface mirror, oxygen and the exclusive champagne can rapidly contact and thus enter an extraordinary impressive liaison. The aromas are characterised intensively and convince by their clarity.

PRESTIGE CHAMPAGNE suits very well in combination with veal and truffles, goose liver, game pastries and saddle of venison.

Famous champagnes with a unique recognition value:
Bollinger La Grand Année, Dom Perignon, Dom Ruinart, Krug Clos du Mesnil, Laurent Perrier Grand Siècle, Louis Roederer Cristal, Pommery Brut Louise, Taittinger Comtes de Champagne.

* **mit Moussierpunkt**
* with effervescence point

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

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 30 27.01.15 16:3

DIGESTIF / WASSER: PERFEKTE BEGLEITER.

Digestif und Wasser runden einen stimmungsvollen Abend oder ein genussreiches Menue perfekt ab. Ob Wasser im abgestimmten Gourmetglas oder edler Whisky nach dem Dinner, diese Begleiter bilden den sensorischen Rahmen einer gelungenen Einladung.

Wasser ist der ideale Begleiter für nachhaltigen Weingenuss. Ob feine Perlage oder still: Zu Wein harmoniert Wasser ganz besonders. Weltweit kultivieren auch die Weinregionen einen eigenen Stil der Wasserdegustation – oft aus heimischen Quellen. Mit differenzierten Formen wurden passende Gourmetgläser für feinperlendes und stilles Wasser entwickelt.

DIGESTIF / WATER: PERFECT COMPANIONS.

Digestif and water perfectly round off an atmospheric evening or a delicious multi-course meal. Whether water in the correct gourmet glass or noble whisky after dinner, these companions comprise a sensory setting for a successful soiree.

Water is the ideal companion for sustainable enjoyment of wine. With fine perlage or still: Water is always quite appropriate to wine. Worldwide the wine regions also cultivate an own style of water tasting – often using water of their home sources. With harmonic shapes the suitable gourmet glasses for fine sparkling and still water were developed.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 33 27.01.15 16:3

1362 / 181

WINE CLASSICS

WHISKY NOSING

WHISKY NOSING

h 182 mm / 7.2 in
ø 83 mm / 3.3 in
292 ml / 9.9 oz

118 773

EAN 4001836081917

WHISKY NOSING

Das WHISKY NOSING GLAS unterstützt mit breitem Oberflächenspiegel und geschwungenem, sich verjüngendem Kamin ideal die geschmackliche Entfaltung eines Whiskys am Gaumen. Durch die Einwirkung von Wärme, Sauerstoff und Alkohol werden Duftmoleküle leicht flüchtig, verdichten sich im Glaskamin und erreichen eine intensive Entfaltung über den Rand des Kelches hinweg.

Ein Whisky entwickelt dadurch Aromen in einer exzellenten und harmonischen Balance. Klassische Noten, die Ursprung und Herstellungsverfahren offenbaren, werden sensorisch wahrgenommen und unterstreichen den typischen Whisky-Charakter. Der leicht nach außen gelippte Glasrand verstärkt die weichen, cremigen Eindrücke eines Whiskys und verteilt die feinen Geschmacksnuancen breit auf der Zunge.

Wir empfehlen das WHISKY NOSING GLAS für:
Single Malt Whisky, Islay Whisky und Bourbon Whiskey

WHISKY NOSING

The WHISKY NOSING GLASS ideally supports the taste development of the whisky on the palatine through its wide surface mirror and its curved rejuvenating chimney. Due to the effect of heat, oxygen and alcohol, the scent molecules become easily volatile and concentrate in the glass chimney and intensively develop over the edge of the cuppa. Thus, the whisky develops aromas of excellent and harmonious balance.

Classical grades, which disclose origin and production processes are perceived through sensors and underline the typical character of whisky. The slight lip of the glass rim increases the smooth, creamy effects of whisky and distributes the fine nuances of flavours broadly on the tongue.

We recommend the WHISKY NOSING GLASS for:
Single Malt Whisky, Islay Whisky and Bourbon Whiskey

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 34 27.01.15 16:3

1362 / 182

WINE CLASSICS

MINERALWASSER MIT MP*

SPARKLING WATER WITH EP*

h 193 mm / 7.6 in
ø 86 mm / 3.4 in
409 ml / 13.8 oz

117 666

EAN 4001836072960

117 701 (1)

EAN 4001836072977

WASSER FEINPERLEND

Mineralwasser erfreut sich großer Beliebtheit und ist ein unentbehrlicher Begleiter für jeden Weingenuss. Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure erfrischt den Gaumen und trägt zum Geschmacksbild eines Weines bei. Wasser mit Kohlensäure fördert die Frische eines Weißweines. Das Zerplatzen der Kohlensäure auf der Zunge reizt die Geschmackknospen und lässt Wein fruchtiger, jünger und frischer erscheinen.

WINE CLASSICS WASSER FEINPERLEND ist mit seiner Glasgröße harmonisch auf die Gourmetglasserie abgestimmt und wurde für Mineralwässer mit Kohlensäure entwickelt. Der Stiel des Kelches verhindert eine schnelle Erwärmung des Wassers durch die Wärme der Hand. Der Moussierpunkt am Glasboden sorgt für eine regulierte Entfaltung der Kohlensäure. Die sprudelnden Bläschen bleiben so länger erhalten und garantieren ein stets frisches Mundgefühl.

Wir empfehlen das WASSERGLAS FEINPERLEND für natürliche Mineralwässer ab einem Medium-Gehalt an Kohlensäure.

SPARKLING WATER

Mineral water is hugely popular and is an indispensable companion for each enjoyment of wine. Natural carbonised mineral water refreshes the palatine and contributes to the flavour of a wine. Carbonised water conveys the freshness in a white wine. The bursting of the carbon dioxide on the tongue stimulates the taste buds and lets the wine seem more fruity, younger and fresher.

WINE CLASSICS WATER SPARKLING, is harmonically adapted to the gourmet glass series with its glass size and was developed for mineral waters with carbon dioxide. The stem of the cuppa avoids rapid heating up of the sparkling water and thus an early loss of freshness by transferring heat of the hand. The sparkling point at the bottom of the glass provides for a controlled development of the carbon dioxide. Thus, the sparkling bubbles are longer maintained and always guaranty a fresh feeling in the mouth.

We recommend the WATER GLASS SPARKLING for natural mineral waters with a higher content of carbon dioxide.

* **mit Moussierpunkt**
* with effervescence point

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 35 27.01.15 16:3

1362 / 32

WINE CLASSICS

WASSER

WATER

h 193 mm / 7.6 in
ø 80 mm / 3.1 in
345 ml / 11.6 oz

117 702

EAN 4001836072984

117 703 (1)

EAN 4001836072991

WASSER STILL

Ein reines Mineralwasser ohne Kohlensäure entspannt samtig die Zunge. Weininhaltsstoffe wie Weinsäure oder Gerbsäure geben einem Wein den sauren und bitteren Geschmack. Ein Naturell-Wasser mit seiner besonderen Weichheit wandelt das herbe Empfinden auf Zunge und Gaumen in Frucht und Süße um. Rotweine, die mit einem kohlensäurehaltigen Mineralwasser getrunken werden, verlieren ihre Frucht und schmecken bitter und scharf, somit ist die Wahl des richtigen Wassers für die Weinbegleitung entscheidend für den Genuss.

WINE CLASSICS WASSER STILL ist das Glas für stilles Mineralwasser. Ein fast glatter Boden, ein stilistisch tiefliegender Knick in der Kuppa und der ausladende Rand geben dem Glas seine besondere Optik. Rein und strahlend klar spiegelt sich das Wasser im Glas wider. Der Glasrand löst einen Reflex aus, durch den sich die Zungenspitze anhebt und sich das Wasser auf der gesamten Zunge verteilt. Entspannung und Weichheit treten unmittelbar ein.

Wir empfehlen das WASSERGLAS STILL für natürliche Mineralwässer ohne Kohlensäure.

WATER STILL

The pure mineral water non-carbonized relaxes the tongue with velvety. Constituents of the wine such as tartaric acid or tannic acid give the wine the sour and bitter taste. A natural water with its special smoothness converts the bitter sense on the tongue and palatine into fruit and sweetness. Red wines which are drunk together with a carbonized mineral water will loose their fruit and taste bitter and spicy, thus the choice of the right water accompanying the wine is crucial for the enjoyment.

WINE CLASSICS WATER STILL is the glass for still mineral water. An almost smooth bottom, a stylistically deep-set kink in the cuppa and the wide projecting edge will give special attention to the glass. The water is reflected pure and brilliant clear. The glass rim initiates a reflection by which the tip of the tongue lifts up and thus the water is distributed all over the tongue. Relaxation and smoothness are immediately induced.

We recommend the WATER GLASS STILL for natural non-carbonized mineral waters.

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 36 27.01.15 16:3

DROP PROTECT. STOPPT TROPFEN, VERHINDERT FLECKEN.

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 werden vermieden. Alle unsere Dekanter sind pflegeleicht, spülmaschinenfest und gastronomietauglich.

DROP PROTECT. STOPS DRIPS, PREVENTS STAINS.

Perfect functionality, gleaming finish: our decanters and carafes represent excellence in form and function. The specially refined **DROP PROTECT** finish keeps drips inside the glass, so preventing unsightly stains from developing. All our decanters are easy-to-clean, dishwasher-proof and ideal for restaurant use.

STILSICHER GENIESSEN, FEINE AROMEN WECKEN.

Das Potenzial eines Weines zeigt sich erst durch die richtige Behandlungsart. Atmung und Geruchsentfaltung, Beschaffenheit des Depots, Benetzung und farbliche Charakteristik – all dies wird im richtigen Dekanter angelegt und ermöglicht. Stilvoll dekantieren heißt: Den Wein zu seinem Recht kommen zu lassen und die Freude im Genießer und Kenner zu wecken. Mit präzise gewählten Formen schafft die **ZWIESEL 1872 GOURMET COLLECTION** ästhetische Assoziationen, die dem gewachsenen Verständnis der jeweiligen Weine entgegenkommen.

SAVOURING IN STYLE, COAXING OUT FINE AROMAS.

A wine only reveals its true potential if it is handled correctly. The right decanter facilitates breathing, opens up the bouquet, helps to achieve the ideal consistency before drinking and provides a rich display of colour. Decanting in style, means letting wine come into its own while awakening a sense of anticipation and joy among gourmets and connoisseurs. With its precisely designed forms, the **ZWIESEL 1872 GOURMET COLLECTION** creates aesthetic associations that enable a heightened understanding of respective wines.

2837 / 0,75 l
WINE CLASSICS
ROTWEINDEKANTER
RED WINE DECANTER
h 306 mm / 12.0 in
ø 250 mm / 9.8 in
750 ml / 25.4 oz
117 672
EAN 4001836073004

2838 / 0,75 l
WINE CLASSICS
WEISSWEINDEKANTER
WHITE WINE DECANTER
h 405 mm / 15.9 in
ø 155 mm / 6.1 in
750 ml / 25.4 oz
117 668
EAN 4001836073011

2839 / 1,5 l
WINE CLASSICS
DEKANTER MAGNUM
MAGNUM DECANTER
h 336 mm / 13.2 in
ø 270 mm / 10.6 in
1500 ml / 50.7 oz
117 669
EAN 4001836073035

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 39 27.01.15 16:3

WINE CLASSICS

GOURMETGLÄSER FÜR ROTWEIN – GOURMET GLASSES FOR RED WINE

1362 / 130
WINE CLASSICS
BORDEAUX
BORDEAUX
h 270 mm / 10.6 in
ø 106 mm / 4.2 in
831 ml / 28.0 oz
117 661
EAN 4001836072830
117 693 (1)
EAN 4001836072847

1362 / 133
WINE CLASSICS
SHIRAZ
SYRAH
h 261 mm / 10.3 in
ø 95 mm / 3.7 in
618 ml / 21.0 oz
117 662
EAN 4001836072717
117 688 (1)
EAN 4001836072731

1362 / 1
WINE CLASSICS
RIOJA
RIOJA
h 243 mm / 9.6 in
ø 93 mm / 3.7 in
526 ml / 17.8 oz
117 660
EAN 4001836072748
117 689 (1)
EAN 4001836072755

GOURMETGLÄSER FÜR WEISSWEIN – GOURMET GLASSES FOR WHITE WINE

1362 / 123
WINE CLASSICS
SAUVIGNON BLANC
SAUVIGNON BLANC
h 230 mm / 9.0 in
ø 81 mm / 3.2 in
402 ml / 13.6 oz
117 656
EAN 4001836072854
117 695 (1)
EAN 4001836072861

1362 / 0
WINE CLASSICS
RIESLING GRAND CRU
WEINDEGUSTATION
RIESLING GRAND CRU
WINE TASTING
h 228 mm / 9.0 in
ø 90 mm / 3.5 in
455 ml / 15.4 oz
118 153
EAN 4001836076630
118 152 (1)
EAN 4001836076616

1362 / 2
WINE CLASSICS
RIESLING
RIESLING
h 216 mm / 8.5 in
ø 79 mm / 3.1 in
330 ml / 11.2 oz
117 655
EAN 4001836072878
117 696 (1)
EAN 4001836072885

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 40 27.01.15 16:3

interior innovation award 2013
Winner

reddot design award

1362 / 243
WINE CLASSICS
MERLOT
MERLOT
h 243 mm / 9.6 in ø 102 mm / 4.0 in 673 ml / 23.3 oz
117 659
EAN 4001836072762
117 690 (1)
EAN 4001836072779

1362 / 140
WINE CLASSICS
PINOT NOIR
PINOT NOIR
h 231 mm / 9.1 in ø 115 mm / 4.5 in 790 ml / 26.7 oz
117 664
EAN 4001836072786
117 691 (1)
EAN 4001836072793

1362 / 150
WINE CLASSICS
CHARDONNAY
CHARDONNAY
h 216 mm / 8.5 in ø 104 mm / 3.5 in 586 ml / 19.7 oz
117 665
EAN 4001836072809
117 692 (1)
EAN 4001836072816

1362 / 3
WINE CLASSICS
SAUTERNES
SAUTERNES
h 202 mm / 7.9 in ø 75 mm / 2.9 in 281 ml / 9.5 oz
117 657
EAN 4001836072892
117 697 (1)
EAN 4001836072908

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

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 41 27.01.15 16:3

WINE CLASSICS

GOURMETGLÄSER FÜR CHAMPAGNER / SEKT
GOURMET GLASSES FOR CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

1362 / 7

WINE CLASSICS

SEKT MIT MP*

SPARKLING WINE WITH EP*

h 240 mm / 9.5 in
ø 72 mm / 2.8 in
272 ml / 9.2 oz

117 658

EAN 4001836072946

117 700 (1)

EAN 4001836072953

1362 / 77

WINE CLASSICS

CHAMPAGNER
MIT MP*

CHAMPAGNE
WITH EP*

h 240 mm / 9.5 in
ø 78 mm / 3.0 in
351 ml / 11.8 oz

117 698

EAN 4001836072915

117 699 (1)

EAN 4001836072939

1362 / 771

WINE CLASSICS

BLANC-DE-BLANCS
CHAMPAGNER MIT MP*

BLANC-DE-BLANCS
CHAMPAGNE WITH EP*

h 240 mm / 9.4 in
ø 75 mm / 2.9 in
312 ml / 10.5 oz

118 240

EAN 4001836077514

118 241 (1)

EAN 4001836077538

GOURMETGLÄSER FÜR DIGESTIF / WASSER
GOURMET GLASSES FOR DIGESTIF / WATER

1362 / 181

WINE CLASSICS

WHISKY NOSING

WHISKY NOSING

h 182 mm / 7.2 in
ø 83 mm / 3.3 in
292 ml / 9.9 oz

118 773

EAN 4001836081917

1362 / 182

WINE CLASSICS

MINERALWASSER MIT MP*

SPARKLING WATER WITH EP*

h 193 mm / 7.6 in
ø 86 mm / 3.4 in
409 ml / 13.8 oz

117 666

EAN 4001836072960

117 701 (1)

EAN 4001836072977

1362 / 32

WINE CLASSICS

WASSER

WATER

h 193 mm / 7.6 in
ø 80 mm / 3.1 in
345 ml / 11.6 oz

117 702

EAN 4001836072984

117 703 (1)

EAN 4001836072991

* **mit Moussierpunkt**
* with effervescence point

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

308_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 42 27.01.15 16:3

interior innovation award 2013
Winner

reddot design award

1362 / 773
WINE CLASSICS
ROSÉ CHAMPAGNER MIT MP*
ROSÉ CHAMPAGNE WITH EP*
h 240 mm / 9.4 in
ø 81 mm / 3.2 in
374 ml / 12.6 oz
118 244
EAN 4001836077569
118 245 (1)
EAN 4001836077576

1362 / 772
WINE CLASSICS
PRESTIGE CHAMPAGNER MIT MP*
PRESTIGE CHAMPAGNE WITH EP*
h 250 mm / 9.8 in
ø 86 mm / 3.4 in
422 ml / 14.3 oz
118 242
EAN 4001836077545
118 243 (1)
EAN 4001836077552

3594 / 420
CHAMPAGNERKÜHLER
CHAMPAGNE COOLER
h 161 mm / 6.3 in
ø 420 mm / 16.5 in
118 274
EAN 4001836077866

DEKANTER – DECANTERS

DROP PROTECT

2837 / 0,75 l
WINE CLASSICS
ROTWEINDEKANTER
RED WINE DECANTER
h 306 mm / 12.0 in
ø 250 mm / 9.8 in
750 ml / 25.4 oz
117 672
EAN 4001836073004

DROP PROTECT

2838 / 0,75 l
WINE CLASSICS
WEISSWEINDEKANTER
WHITE WINE DECANTER
h 405 mm / 15.9 in
ø 155 mm / 6.1 in
750 ml / 25.4 oz
117 668
EAN 4001836073011

DROP PROTECT

2839 / 1,5 l
WINE CLASSICS
DEKANTER MAGNUM
MAGNUM DECANTER
h 336 mm / 13.2 in
ø 270 mm / 10.6 in
1500 ml / 50.7 oz
117 669
EAN 4001836073035

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 43 27.01.15 16:3

ZWIESEL KRISTALLGLAS

Technische Änderungen vorbehalten / Technical details are subject to change

ZWIESEL
1872

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

Order-Nr. 118 777/2015

808_ZW_WineClassics_LT_RZ.indd 44 27.01.15 16:3