

ZWIESEL GLAS
Zwiesel Kristallglas AG
Dr.-Schott-Straße 35 · 94227 Zwiesel · Germany
www.zwiesel-glas.com



Order-Nr. 119271/2021 Technische Änderungen vorbehalten/Technical details are subject to change

Drop Protect. Stoppt Tropfen, verhindert Flecken.

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

Drop Protect. Stops drips, prevents stains.

Perfect functionality, gleaming finish: our decanters 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.



Zwiesel Glas - Die Kunst, den richtigen Ton zu treffen.

Zwiesel geht es seit jeher nicht ausschließlich um Glas, sondern um das, was Glas ermöglicht: Mit höchster Herstellungs- und Handwerkskunst einzigartige Produkte zu erzeugen, die außergewöhnliche Erlebnisse des Genusses und der Gemeinschaft schaffen. Produkte, die jedem gedeckten Tisch eine besondere Note verleihen und weltweit buchstäblich zum guten Ton gehören. Wer mit einem ZWIESEL GLAS anstößt, hört wie unverwechselbar wahre Gastfreundschaft klingt.

Zwiesel Glas - The art of striking the right note.

Zwiesel has never just been about glass, but has always echoed the possibilities inherent in glass. We strive to create unique products at the highest level of manufacturing skill and craftsmanship that offer extraordinary experiences of enjoyment and community. Products that lend a special touch to every table setting and are simply part of refined taste worldwide. The sound of toasting with a ZWIESEL GLAS is the unmistakable sound of true hospitality.



ZWIESEL
GLAS



Drop Protect.
Dekanter mit Anti-Tropf-Effekt.
Zuverlässiger Schutz gegen Tropfen.

Drop Protect.
Decanters with anti-drip effect.
Reliable anti-drip protection.

Professionell dekantieren. *Decant like a professional.*

Dekantieren

Dekantieren hat zwei Gründe: Zum einen wird älterer Wein vom Depot getrennt, das sich am Flaschenboden gebildet hat. Zum anderen kann der Wein in einem Dekanter oder einer Karaffe sein volles Aroma entwickeln. Wichtig ist es, den Wein vorsichtig umzufüllen, am besten mit einem intelligent konstruierten Dekantiertrichter.

Decanting

Decanting has two objectives. Firstly, to separate the wine from any sediment which may have settled during storage. Secondly, to help the wine aerate to its full bouquet so that flavour can develop. It is always important to transfer the wine carefully, and a well-designed decanter filter can help with this process.

Einschenken

Machen Sie es wie die Sommeliers: Halten Sie das Glas leicht schräg. Je nach Glasgröße füllen Sie den Kelch etwa ein Viertel, maximal ein Drittel. Sekt- und Champagnergläser werden nur halb gefüllt. Eine weitere Empfehlung der Experten: Servieren Sie den Wein ein wenig kühler als seine ideale Trinktemperatur, da er sich im Glas weiter erwärmt.

Pouring

Tip the glass towards the bottle or carafe so that the wine flows over the surface of the glass. Depending on the bowl size, fill the glass to between a quarter and a third full. Sparkling wine and champagne glasses should be filled halfway. Another expert tip is to serve the wine just slightly cooler than its ideal temperature, as it will warm up in the glass.

Chambrieren

Der Terminus Chambrieren kommt vom franz. „chambre“ = Zimmer. Doch lassen Sie sich davon nicht in die Irre führen. Ein edler Wein braucht zwar ein wenig Zeit, um „im Zimmer“ die richtige Trinktemperatur zu entwickeln. Unsere heutigen Raumtemperaturen sind für die meisten Weine allerdings zu warm, sie verlieren an Bouquet, werden flach. Die beste Kontrolle gibt das Weinthermometer: Weißwein sollte bei 9–12°C, Rotwein bei 16–18°C und Sekt sowie Champagner bei 8–10°C getrunken werden. Ideal ist es, den Wein eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

Room temperature

It is generally accepted that most wines benefit from being allowed to breathe for at least an hour before serving. This time also once was used to allow certain wines to reach room temperature. With modern standards of heating, today's room temperature is often far warmer than the original wine producers and sommeliers intended. If a wine is not served at the right temperature it will harm or inhibit its bouquet and flavour. The best way to ensure wine is served at the correct temperature is to use a wine thermometer. White wine should be consumed at 9-12°C (48°-54° F) , red wine at 16-18°C (61°-64° F) and sparkling wine, including champagne, at 8-10°C (46°-50° F).



DROP PROTECT.
Schützt zuverlässig
vor Tropfen beim
Ausgießen.

*The innovative
border construction
of our decanters
stops dropping.*



Entkorken

Die Erfindung des Korkens wird dem keller- und kelterkundigen Mönch Dom Pérignon zugeschrieben. Das Entkorken erfordert jedoch ein wenig Umsicht. Schneiden Sie zunächst den oberen Teil der Kapsel, die den Korken umgibt, bis etwa 1 cm unter dem Rand ab, damit das Metall den Wein nicht „berührt“. Dies könnte das Bouquet beeinträchtigen. Anschließend säubern Sie den Flaschenhals mit einem Tuch. Probieren Sie zunächst einen kleinen Schluck, um festzustellen, ob der Wein einen Fehler hat. So sichern Sie Ihren Gästen perfekte Geschmackserlebnisse.

Uncorking

It was Dom Pérignon, a monk experienced in producing and storing wine, who invented the cork as one of the best ways of preserving the health of good wine. Uncorking demands some care. First, cut off approximately 1cm of the upper part of the seal which conceals the cork, to ensure the seal will not interfere or come into contact with the wine. This could adulterate the wine's bouquet and taste. Then clean the bottleneck with a cloth. Pull the cork. Pour a small quantity into a glass, test the ,nose' of the wine and take a sip to check for defects. If the wine is good, pour and enjoy!

