

VISION



The Vision of simplicity

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

If you want a powerful wine to be more harmonious or a touch livelier and fresher, you pick the glass with the designation that reflects your requirement best.



VISION-VIDEO (E)

Die Vision der Einfachheit

Es gibt bei dieser Serie keine Weiß- oder Rotweingläser, sondern lediglich Themen- oder Charaktergläser. Mit dem Namen der Gläser erklärt sich spielerisch einfach auch deren Einsatzmöglichkeit: Man greift intuitiv zu dem Glas, welches die Geschmacksmomente des Weins, die man besonders betonen möchte, am besten präsentiert.

Soll ein kraftvoller Wein harmonischer oder ein wenig lebendiger und frischer werden, nimmt man das entsprechende Glas, das seine Bestimmung schon im Namen trägt.



VISION-VIDEO (D)



INTENSE

BALANCED

FRESH

STRAIGHT

RICH

NOSTALGIC

FRESH



№ 5480.01 (2x)
5480.01-1 (1x)

↑ ↓ 24,0 cm
∅ 8,0 cm
🍷 ≈ 340 ml
🍷 ≈ 105 g

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

The wide opening of this glass allows the carbon dioxide in sparkling wines to gently evaporate. This prevents the aroma perception of the nose from being broadsided by a concentration of carbon dioxide, which is often the case with classic sparkling wine glasses.

The glass provides the palate with a centralised aroma concentration, which allows the wine to express its exquisitely lively, refreshing and light character. The development of the flavour-carrying, freshly acidic structures is encouraged, and individual features of the bouquet are brought into focus.

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

Aufgrund der breiten Öffnung dieses Glases kann bei Schaumweinen die Kohlensäure sanft verdampfen. Die Nase wird in ihrer Aromenwahrnehmung nicht durch eine Kohlensäurekonzentration geschockt, wie dies beim klassischen Schaumweinglas oft der Fall ist.

Das Glas konfrontiert den Gaumen mit einer zentralisierten Aromenkonzentration und lässt den Wein dadurch herrlich lebendig, erfrischend und leicht erscheinen. Die Entwicklung der geschmackstragenden, frischen Säurestrukturen wird gefördert und einzelne Bukettstränge werden fokussiert wiedergegeben.

STRAIGHT



№ 5480.02 (2x)
5480.02-1 (1x)

↑ ↓ 27,0 cm
∅ 9,0 cm
🍷 ≈ 540 ml
🍷 ≈ 115 g

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

The characteristics of the wine are reflected harmoniously one to one in this glass. The authenticity of the aroma culture of a grape variety is made discernible and presented in an unpretentious way, which makes this glass particularly suitable for all types of authentic grape varieties such as Riesling or Sauvignon Blanc. Light, aromatic red wines are transformed into pure drinking enjoyment.

Für rebsortenrein definierte sowie fruchtige und aromatisch präsenzte Rot- und Weißweine

In diesem Glas werden die Eigenschaften der Weine harmonisch eins zu eins wiedergegeben. Die Echtheit der Aromenkultur einer Rebsorte wird greifbar gemacht und unverfälscht dargeboten, was dieses Glas für alle Arten von Authentizitätsrebsorten wie Riesling oder Sauvignon Blanc besonders geeignet macht. Leichte, aromatische Rotweine werden zum reinen Trinkvergnügen.

INTENSE



№ 5480.03 (2x)
5480.03-1 (1x)

↑ ↓ 28,0 cm
∅ 10,5 cm
🍷 ≈ 640 ml
📏 ≈ 135 g

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

The tapering neck of this glass intensifies the aroma molecules, which are positively hurled out of the glass. The acidity is harmoniously structured in the fruit bouquet, and completes the opulent overall sensation of strength. The glass provides intensive oxidation, making it ideal for any wine that can be decanted or served in carafes.

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

Aufgrund des sich verjüngenden Kamins werden in diesem Glas die Aromenmoleküle intensiviert und regelrecht aus dem Glas geschleudert. Die Säure gliedert sich harmonisch in den Fruchtkörper ein und komplettiert das opulente Gesamtkraftempfinden. Das Glas sorgt für intensive Oxidation und ist somit ideal für alle Weine, die dekantiert oder karaffiert werden können.

BALANCED



№ 5480.04 (2x)
5480.04-1 (1x)

↑ ↓ 25,0 cm
∅ 12,0 cm
🍷 ≈ 850 ml
📏 ≈ 150 g

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

A perfect glass for wine that is not for decanting because of its sensitive structure, but still requires a great deal of air. This crystal emanates pure consonance.

Even with discordant wines, it succeeds in creating a concentrated and highly elegant impression. This glass turns wine into a complete aromatic experience, without overdoing it.

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

Ein perfektes Glas für Weine, die man aufgrund ihrer sensiblen Struktur nicht dekantieren möchte, die aber dennoch sehr viel Luft benötigen. Purer Gleichklang entspringt diesem Kristall.

Selbst in sich unharmonische Weine vermag es konzentriert und zugleich höchst elegant wiederzugeben. Dieses Glas lässt Weine zu einem aromatischen Gesamterlebnis werden, ohne sie dabei zu überfordern.

RICH



№ 5480.05 (2x)

↑ ↓ 23,0 cm

∅ 7,0 cm

🍷 ≈ 280 ml

🍷 ≈ 100 g

For fortified, sweet and dessert wines and any type of spirit

A glass for the majority of heavyweight or high-proof drinks. The small presentation surface ensures that the wine or brandy does not become overly concentrated, so that the heavyweight aromatic elements are released in a nuanced way. Due to the glass having a narrow opening the nose cannot go in very far, which prevents the perceiving mucous membranes from receiving a barrage of alcohol.

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

Ein Glas für nahezu alle schwergewichtigen und alkoholreichen Getränke. Die kleine Präsentationsfläche sorgt dafür, dass der Wein oder der Brand sich nicht allzu geballt entwickeln kann, so dass die schwergewichtigen Aromenelemente nuanciert preisgegeben werden. Aufgrund der schmalen Öffnung des Glases kann man die Nase nicht zu sehr darin vertiefen und vermeidet somit einen Alkoholschock der wahrnehmenden Schleimhäute.

NOSTALGIC



№ 5480.06 (2x)

↑ ↓ 16,5 cm

∅ 10,5 cm

🍷 ≈ 250 ml

🍷 ≈ 110 g

For Cocktails or as a food glass

The wide chalice is perfect for elegant presentations of creative cocktails, spectacular hors d'oeuvres or sophisticated sweets. In combination with SIDE ideal for still water, for easy service distinguishing both types of water.

Für Cocktails und als Food-Glas

Der weite Kelch eignet sich perfekt für die elegante Präsentation kreativer Cocktails, eindrucksvoller Amuse-Bouches oder anspruchsvoller Desserts. In Kombination mit SIDE ideal für stilles Wasser, um beim Servieren leicht unterscheiden zu können.

No 5480.07 (2x)

↓ 10,5 cm
 Ø 9,0 cm
 ≈ 480 ml
 ≈ 110 g



For mineral water and soft drinks

Complementing the wine glass series, this glass is the tasteful companion for a stylish presentation of still or carbonated mineral water and soft drinks. The carbon dioxide is harmonised and the acids and mineral elements of fine sources are delivered to the tongue and the palate in a refreshing way, without being intrusive.

Für Mineralwässer und alkoholfreie Getränke

Dieses Glas ergänzt die Weingläser als geschmackvoller Begleiter, um stilles oder kohlendioxidhaltiges Mineralwasser und alkoholfreie Getränke stilvoll zu servieren. Die Kohlensäure wird gleichmäßig harmonisiert und die Säuren und Mineralelemente hochwertiger Quellen werden erfrischend auf der Zunge und am Gaumen platziert, ohne aufdringlich zu wirken.

Filigree Craftsmanship meets Innovative Design

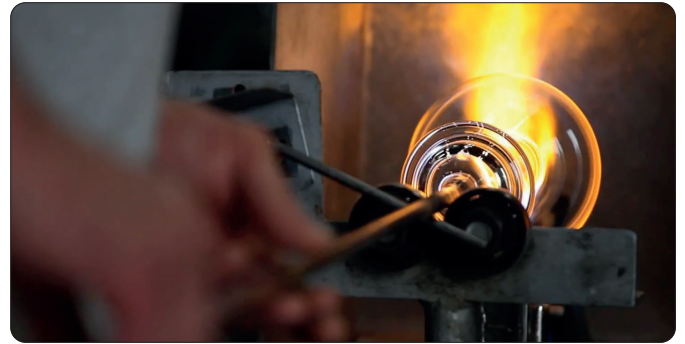
Zieher glasses are all about top quality craftsmanship, which is created in one of the most innovative and best glass blowing work-shops in the world. Each glass is unique and has been created from lead-free crystalline glass using a traditional, hand-blown method.

Maximum presence of aroma

The shape of the chalices and waveform of the bottom enable a maximum presence of the aroma and optimum development of the wine.

However, it is particularly the fascination of the light, the colours and the visual depth that make it impossible to tear your eyes away from the glass, because:

You have never seen wine like this!



Filigrane Handwerkskunst trifft auf innovatives Design

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

Maximale Aromenpräsenz

Die Formgebung der Kelche und die wellenförmige Gestaltung der Böden ermöglichen maximale Aromenpräsenz und eine optimale Entwicklung des Weines.

Vor allem aber ist es die Faszination des Lichts, der Farben und der visuellen Tiefe, die Ihren Blick nicht mehr von dem Glas abschweifen lässt, denn:

So haben Sie Wein noch nie gesehen!



Care Instructions

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

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

Pflegehinweise

Um die Schönheit der Gläser möglichst lange zu erhalten, empfehlen wir Ihnen die Reinigung von Hand. Auch die maschinelle Reinigung ist möglich. Bei Nutzung der Spülmaschine empfehlen wir folgendes:

- *Wählen Sie ein möglichst kurzes Spülprogramm mit niedrigen Temperaturen, einen für Gläser geeigneten Reiniger und passen Sie die Wasserhärte auf einen Bereich von 4-6 an.*
- *Ein passender Gläser-Spülkorb schützt die Gläser vor Kratzern und Bruch in der Maschine. Bitte fragen Sie uns, wir nennen Ihnen gerne mögliche Bezugsquellen: info@zieher.com.*
- *Entnehmen Sie Ihre Gläser möglichst direkt nach Beendigung des Spülvorganges aus der Maschine.*
- *Polieren Sie Ihre Gläser am besten mit Tüchern aus Halbleinen oder Mikrofaser. Baumwolltücher können kleine Kratzer und Fusselspuren hinterlassen.*
- *Nutzen Sie beim Polieren am besten zwei Tücher. So können Sie den Kelch gleichzeitig von innen und außen polieren, was ein Brechen des Stils verhindert.*



facebook.com/ZieherGermany



instagram.com/Zieher_Selection



youtube.com/user/ZieherGermany



linkedin.com/company/zieher-kg



xing.com/companies/zieherkg