

Eddy

ZIEHER



Eddy - Mini & VISION

FL 00021



„Eddy“ - Mini

With the small „Eddy“, especially open wines or wines from small bottles can be decanted excellently. The optimal filling quantity to maximize the oxygen content is 0.375 liters. The compact design allows white wine to be decanted first and then tempered in the wine cooler. Due to the extravagant character of this designer piece, high-end cocktails and other exotic creations can also be adequately staged.

„Eddy“ - Mini

Mit dem kleinen „Eddy“ lassen sich insbesondere offene Weine oder Weine aus kleinen Flaschen hervorragend dekantieren. Dabei liegt die optimale Füllmenge, um den Sauerstoffgehalt zu maximieren, bei 0,375 Litern. Das kompakte Design erlaubt es, Weißwein zunächst zu dekantieren und ihn anschließend im Weinkühler zu temperieren. Durch den extravaganten Charakter dieses Designer-Stückes können auch High End Cocktails und andere exotische Kreationen adäquat inszeniert werden.



No 4891.PB
↑ 25,0 cm
Ø 12,0 cm
In black gift box
In schwarzer Geschenk-
verpackung

🍷 bowl/Kugel approx/ ca. 0,8 L

🍷₂ 0,375 L

Ideal charge for a maximum of
aeration / Ideale Füllmenge für
maximalen Sauerstoffkontakt

4892.PB

1 Set (3 parts/tlg.)

1 „Eddy“ - Mini

2 x VISION „Straight“



VISION

“Eddy” - breathe deeply!

“The decanter “Eddy” defines the world of extreme wine instruments in a completely new way. Their functionality has seldom been united with an aesthetic language of design in such a spellbinding way. The matchlessly fast-paced development of structure, which all wines undergo in that respirator, is really fascinating! Once rotating in this texture stimulator, due to the thousand-fold swirls at the conical indentations, the wine goes through a process, whose behavior is equivalent to an oxidation reaction of several hours, within a few seconds.”

Silvio Nitzsche WEIN | KULTUR | BAR - Dresden

The basic material for this development worker for wine is extremely high-grade and robust borosilicate glass. This type of glass, which stands out due to its dense structure, extraordinary transparency and hardness, was the precondition for the implementation of the introversive swirl elements. In an interplay with light and the contained wine, they also create visually interesting colour reflections and almost graphic effects. The volume of this respirator has been dimensioned in a way that, with a filling of up to 1.5 litres, the extension of the wine’s surface becomes as large as possible. Due to the complanate bottom the decanter stands safely and straight. The gift box set 4884.PB comprises a matt black silicone base (also available separately: 4682.S), which additionally allows for an inclined positioning.

„Eddy“ - tief durchatmen!

„Der Dekanter „Eddy“ definiert die Welt der extremen Weininstrumente komplett neu. Deren Funktionalität wurde bisher nur selten auf eine so faszinierende Weise mit ästhetischer Formensprache vereint. Die unnachahmlich rasante Strukturentwicklung, die sämtliche Weine in diesem Beatmungsgerät erfahren, fasziniert! Einmal in diesem Texturstimulator kreisend, durchlaufen sie aufgrund der tausendfachen Verwirbelungen an den kegelförmigen Einbuchtungen binnen weniger Sekunden eine Entwicklung, die einem mehrstündigen Oxidationsverhalten entspricht.“

Silvio Nitzsche WEIN | KULTUR | BAR - Dresden

Rohstoff dieses Weinentwicklungshelfers ist extrem hochwertiges und robustes Borosilikatglas. Dieses Glas, das sich durch seine Blasenfreiheit und außergewöhnliche Transparenz und Härte auszeichnet, war Voraussetzung für die Realisierung der nach innen gerichteten Verwirbelungskörper. Sie erzeugen im Zusammenspiel von Licht und Wein auch optisch interessante Farbspiegelungen und nahezu graphische Effekte. Der Dekanter steht aufgrund des abgeflachten Bodens sicher und gerade. Die im Geschenkset 4884.PB beige packte, mattschwarze Basis aus Silikon (auch separat erhältlich: 4682.S) ermöglicht zudem auch eine schräge Positionierung.

The big “Eddy”

The volume of this respirator has been dimensioned in a way that, with a filling of up to 1.5 litres, the extension of the wine’s surface becomes as large as possible.

Der große „Eddy“

Das Volumen dieses Beatmungsgeräts wurde so dimensioniert, dass bei einer Befüllung von bis zu 1,5 Litern eine möglichst große Oberfläche des Weines entsteht.

No	4884.PB
↓	35,0 cm
Ø	17,0 cm
👤	In black gift box In schwarzer Geschenk- verpackung
🍷	bowl/Kugel approx./ ca. 2,3 L
🍷 ₂	0,75 - 1,5 L
Ideal charge for a maximum of aeration / Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt	



4884.PB Eddy

4891.PB Eddy-Mini

dry racks / Trockengestelle



STABLO 8014.20PB
stainless steel, polished
Edelstahl, poliert

DRYPOD 2231.PB
stainless steel, brass coloured
Edelstahl, messingfarben

DRYPOD 2233.PB
stainless steel, black
Edelstahl, schwarz





facebook.com/ZieherGermany



instagram.com/Zieher_Selection



linkedin.com/company/zieher-kg



xing.com/companies/zieherkg



WWW.ZIEHER.COM