

„Star“

ZIEHER



“Star” - The art of decanting

The decanter „Star” synergizes the aesthetics of a unique copy with the functionality of a professional tool for vinophile pleasure. The individual star raises each carafe to a unique piece. This artfully created centerpiece becomes a unique element in an excessively complex multi-stage process. This is pure luxury in our uniform world because not a single star is of the same kind.

Uniqueness in practice

“Many decanters provide a fast but completely unbalanced development of wines because the wines develop only by a macro-oxidation at the surface. It’s more balanced and harmonic to implement the necessary oxygen in a very soft and gentle way. The filigree rays of the centric star animate the served wine to a very soft enhancement. During the slewing the oxygen is mildly folded in and integrated into the wine. Thus the wine starts to develop on its own terms and not – as with other decanters – just at the surface. The aerated wine becomes extremely balanced, carefully crafted and centered. An additional value which is simply priceless!”

Silvio Nitzsche WEIN | KULTUR | BAR - Dresden

„Star” - Die Kunst des Dekantierens

Der Dekanter „Star” vereint die Ästhetik eines Unikats mit der Funktionalität eines professionellen Handwerkzeugs für den vinophilen Genuss. „Star” ist aufgrund der außergewöhnlichen Gestaltung wohl die spannendste Weinkaraffe seit langem. Jede Karaffe wird durch ihren individuellen Stern zum Unikat. Dieses kunstvoll gestaltete Herzstück wird in einem hochaufwendigen Prozess durch zahlreiche Bearbeitungsschritte zu einem einzigartigen Element. In unserer uniformen Welt ist das Luxus pur, denn kein „Star” gleicht dem anderen.

Die Einzigartigkeit in der Praxis

„Viele Dekanter sorgen für eine schnelle aber völlig unausgewogene Weinentwicklung, da die Weine lediglich durch die Oberflächenmakrooxidation ihre Entwicklung erfahren. Harmonischer und ausgewogener ist es, wenn der dafür nötige Sauerstoff auf eine sehr weiche Weise innerhalb des Weines implantiert wird. Durch die filigranen Strahlen des zentralen Sterns wird der servierte Wein auf eine einmalig sanfte Art zur Weiterentwicklung animiert. Während des Schwenkvorgangs wird schonend ein feiner Sauerstofffilm unter den Wein gehoben und in ihm integriert. Dieser sorgt dafür, dass sich der Wein aus sich selbst heraus und nicht nur, wie bei anderen Karaffen, an der Oberfläche zu entwickeln beginnt. Der belüftete Wein wird enorm ausgewogen, stimmig und in seiner Mitte befindlich. Ein Mehrwert, der schlichtweg unbezahlbar ist.“

Silvio Nitzsche WEIN | KULTUR | BAR - Dresden

The big “Star”

The big “Star” has a recessed grip at the bottom which improves the swirl during filling and slewing. On the other hand it guarantees a safe handling and firm stand while serving the wine. A black silicone collar enclosed in the present box offers an attractive base and allows inclined positioning of the decanter.

Der große „Star”

Der große „Star” verfügt über eine Mulde im Boden welche zum einen die Verwirbelung während des Befüllens und Schwenkens verbessert. Zum anderen sorgt sie für gutes Handling und einen sicheren Halt beim Servieren des Weins. Ein im Geschenkset beige packter Ring aus schwarzem Silikon bietet eine ansprechende Basis und erlaubt zudem die schräge Positionierung.



No	4948.PB	4947	8014.20PB
↑	34,0 cm	32,0 cm	dry rack/ Trockengestell
Ø	15,6 cm	15,6 cm	
📦	In black present box In Geschenkverpackung		
🍷	bowl/Kugel ca. 1,8 L	1,8 L	🍷 ² Ideal charge for a maximum of aeration / Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
🍷 ²	0,75 L	0,75 L	



„Star“ - Mini

The small „Star“ is particularly suitable for the decantation of open wines or small bottles. The ideal charge to provide a maximum of oxygen is 0.375 ltr. The reduced size allows to decant white wines and still to temper them in wine coolers. Also for dessert wines, the staging of innovative high-end cocktails, flavoured spirits, to the point of exotic juices this unique product is the perfect solution.

„Star“ - Mini

Der kleinere „Star“ eignet sich speziell für das Dekantieren von offenen Weinen oder kleinen Flaschen. Die ideale Füllmenge um maximalen Sauerstoffkontakt zu garantieren beträgt 0,375 Liter. Die reduzierte Größe bietet die Möglichkeit Weißweine zu dekantieren und dennoch in Weinkühlern zu temperieren. Auch für Dessertwein und die Inszenierung von innovativen High End Cocktails, aromatisierten Spirituosen bis hin zu exotischen Säften und vielem mehr ist dieses einzigartige Produkt geeignet.





No	4945.PB	4946.PB	1 Set (3 parts/tlg)
↑	24,0 cm		1 „STAR“ decanter / Dekanter
Ø	11,5 cm		2 x VISION „Straight“

 In black present box
In Geschenkverpackung



VISION

 bowl/Kugel ca. 0,7 L
 0,375 L

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





facebook.com/ZieherGermany



instagram.com/Zieher_Selection



linkedin.com/company/zieher-kg



xing.com/companies/zieherkg



WWW.ZIEHER.COM