

DECANTER

ZIEHER





“EDDY” THE RAPID!

Inside the “Eddy” decanter, the wines pass a development in taste and structure by circulating and with manifold swirls in a timelapse. Within seconds, the wine experiences a respiration, which normally can only be reached in a decanting process of several hours.

“EDDY” - mini THE COMPACT ONE!

The small “Eddy” is perfectly suitable for the decanting of wines by the glass or small bottles. Thereby the ideal charge to maximise the content of oxygen is 0.375 ltr. The compact design is perfectly suited to decant white wines first and then to temper in a wine cooler.

„EDDY“ DER RASANTE!

Im Dekanter „Eddy“ durchlaufen Weine kreisend und mit tausendfacher Verwirbelung eine Geschmacks- und Strukturentwicklung im Zeitraffer. In Sekunden erfährt der Wein eine „Beatmung“, wie sonst nur in einem mehrstündigen Dekantierprozess.

„EDDY“ - Mini DER KOMPAKTE!

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 auch Weißwein zunächst zu dekantieren und ihn anschließend im Weinkühler zu temperieren.



“STAR” THE GENTLE!

The individual star in the centre of the “Star” decanter integrates the oxygen in the interior of the wine by gentle swings. The wine develops the aroma very softly and balanced from it’s inside and not, as with other decanters, at the surface only.

“STAR” – mini THE ALLROUNDER!

The reduced size is perfectly suitable for the decanting of open wines and small bottles. Additionally, it offers the possibility to decant white wines and to temper them in a cooler. Also suitable for desert wines, the staging of high-end cocktails, flavoured spirits, exotic juices and other delights to the palate.

„STAR“ DER SANFTE!

Der individuelle Stern im Zentrum des „Star“ Dekanters integriert durch sanftes Schwenken den Sauerstoff im Inneren des Weines. Der Wein entwickelt sein Aroma sehr schonend und ausgewogen aus sich selbst heraus und nicht, wie bei üblichen Karaffen, nur an der Oberfläche.

„STAR“ – Mini DER VIELSEITIGE!

Die reduzierte Größe eignet sich speziell für das Dekantieren von offenen Weinen oder Weinen aus kleinen Flaschen. Sie bietet zudem die Möglichkeit, Weißweine zu dekantieren und gleichzeitig in Weinkühlern zu temperieren. Auch geeignet für Dessertweine, die Inszenierung von High End Cocktails, aromatisierten Spirituosen, exotischen Säften und anderen Gaumenfreuden.



4894.PB DOPPIO

"DOPPIO" THE DOUBLE STACK!

When pouring into the "Doppio" decanter, the wine is distributed over two levels, creating appealing visual effects and maximising the oxygen contact of the wine through the significantly enlarged surface. The division into two is retained even when pouring out and intensifies the aeration through additional swirling.

„DOPPIO“ DER HOCHSTAPLER!

Beim Einschenken in den Dekanter „Doppio“ verteilt sich der Wein auf zwei Ebenen, so dass ansprechende visuelle Effekte entstehen und durch die signifikant vergrößerte Oberfläche der Sauerstoffkontakt des Weines maximiert wird. Die Zweiteilung bleibt auch beim Ausgießen erhalten und verstärkt die Belüftung durch zusätzliche Verwirbelung.

"PEBBLE" THE CLASSIC!

The handblown decanter in classical shape results from the high craftsmanship of experienced glassblowers. The shaping of the neck, the bell-bottomed body and the three dents, integrated in the bottom, already provide a maximisation of the surface during the pouring. Thus the maximum possible contact with oxygen and at the same time a mild development of the wine can be achieved.

„PEBBLE“ DER KLASSIKER!

Der mundgeblasene Dekanter in klassischer Form entsteht durch die dwerkskunst erfahrener Glasbläser. Die Formgebung des Halses, der weit ausladende Korpus und die drei im Boden integrierten Mulden sorgen schon beim Befüllen für eine Maximierung der Oberfläche. So wird größtmöglicher Sauerstoffkontakt bei gleichzeitig schonender Entwicklung des Weines erzielt.



4890.PB PEBBLE

„ON THE ROCKS“

DECANTER COOLER SET

The frozen bowl ensures that the wine maintains the desired drinking temperature for longer on hot days. Two silicone rings dampen noise and protect the decanters when inserted into the cooler.

The top part of the cooler (suitable for decanter "Eddy" and "Star") is stored in the freezer, while the matching base remains unchilled. It captures the condensation that forms on the frosted top part during use, ensuring that the table remains dry and free from unwanted water stains.



„ON THE ROCKS“

DEKANTERKÜHLER-SET

Die gefrorene Schale gewährleistet, dass der Wein an heißen Tagen länger die gewünschte Trinktemperatur beibehält. Zwei Silikonringe dämpfen Geräusche und schonen die Dekanter beim Einsetzen in den Kühler.

Das Oberteil des Kühlers (passend für die Dekanter „Eddy“ und „Star“) wird im Gefrierschrank aufbewahrt, der passende Untersetzer bleibt ungekühlt. Er fängt das Kondenswasser auf, das sich im Gebrauch am gekühlten Oberteil bildet. Dadurch bleibt der Tisch stets trocken und frei von unerwünschten Wasserflecken.

„ON THE ROCKS“



No 4884.PB
EDDY



No 4948.PB
STAR



No 8059.PB

11,0 cm

20,5 cm



In black gift box
In Geschenkverpackung

decanter not included
Dekanter nicht enthalten

BASE RING with LED light

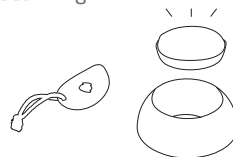
The base ring for the "Eddy" (item 4884.PB) and "Star" (item 4948.PB) decanters offers the chance to put served wine illuminated into the spotlight.

BASISRING MIT LED-LEUCHE

Der Basisring für die Dekanter „Eddy“ (Art.-Nr. 4884.PB) und „Star“ (Art.-Nr. 4948.PB) bietet die Möglichkeit, servierten Wein durch Licht stimmungsvoll zu inszenieren.



LED-Ring



No 8153.01.PB

↑ ↓ 5,5 cm

∅ 15,2 cm



In gift box
In Geschenkverpackung

power plug Europe
Netzstecker Europa




(only for use with EDDY / STAR)
(Nur für EDDY / STAR geeignet)



"EDDY"

№ 4884.PB

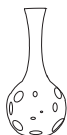





↑ ↓ 35,0 cm
 Ø 17,0 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung
 bowl/Kugel approx./ca. 2,3 L
 O₂ 0,75 - 1,5 L

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

"EDDY" - mini

№ 4891.PB






↑ ↓ 25,0 cm
 Ø 12,0 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung
 bowl/Kugel approx./ca. 0,8 L
 O₂ 0,375 L

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

"STAR"

№ 4948.PB






↑ ↓ 34,0 cm
 Ø 15,5 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung
 bowl/Kugel ca. 1,8 L
 O₂ 0,75 L

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

"STAR"-mini

№ 4945.PB

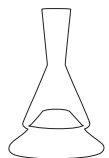


↑ ↓ 24,0 cm
 Ø 11,5 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung
 bowl/Kugel ca. 0,7 L
 O₂ 0,375 L

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

"DOPPIO"

№ 4894.PB

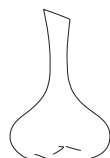




↑ ↓ 30,0 cm
 Ø 20,0 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung
 decanter/Dekanter ca. 1,75 L
 O₂ 0,75 L

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

"PEBBLE"

№ 4890.PB



↑ ↓ 30,0 cm
 Ø 20,0 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung
 bowl/Kugel ca. 1,8 L
 O₂ 0,75 - 1,5 L

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




"STABLO" drying rack
Trockengestell

"DRYPOD" drying rack
Trockengestell



№ 8014.20PB

↑ ↓ 20 cm
 Ø 30 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung



№ 2231.PB (brass coloured)
(messingfarben)

№ 2233.PB (matt black)
(matt schwarz)

↑ ↓ 26 cm
 Ø 18 cm
 In gift box
In Geschenkverpackung



(not for use with EDDY-mini or STAR-mini)
(nicht für EDDY-mini oder STAR-mini geeignet)

(for use with any Zieher decanter including EDDY-mini and STAR-mini)
(für alle Zieher Dekanter, auch EDDY-mini und STAR-mini geeignet)

The logo for ZIEHER features the brand name in a bold, black, sans-serif font. A vibrant pink arc is positioned above the letters 'I' and 'E', partially overlapping them.

ZIEHER

"ON THE ROCKS"



WWW.ZIEHER.COM