FOR WINE LOVERS

ZIEHER

Die Vision der Einfachheit

Es gibt bei dieser Serie keine Weiß- oder Rotweingläser, sondern lediglich Themen- oder Charaktergläser. Mit dem Namen der Gläser FRESH, STRAIGHT, INTENSE, BALANCED, RICH, NOSTALGIC und SIDE erklärt sich spielerisch einfach auch deren Einsatzmöglichkeit. Man greift intuitiv zu dem Glas, welches die Geschmacksmomente, die man besonders betonen möchte, am besten präsentiert. Soll ein kraftvoller Wein harmonisiert oder ein wenig lebendiger und frischer werden, nimmt man das entsprechende Glas, das seine Bestimmung schon im Namen trägt.

VISION

„So haben Sie Wein noch nie gesehen!"

Silvio Nitzsche, WEIN | KULTUR | BAR Dresden

„NATÜRLICH GIBT ES EIN LEBEN OHNE WEIN, ABER WER WILL DAS SCHON?"

Silvio Nitzsche

www.weinkulturbar.de

Während seiner über zwanzigjährigen Tätigkeit war Silvio Nitzsche als Sommelier in einigen der besten Sterne-Restaurants im Dienste des Gastes und des Weines tätig. Seit mehr als zehn Jahren hat Silvio Nitzsche als Sommelier eine neue Heimat in Dresden gefunden. Mit der dort eröffneten WEIN | KULTUR | BAR hat er es mit seinem Team geschafft, eine der besten Weinbars Europas im Weinbewusstsein Vieler zu etablieren. Es ist ihm gelungen einen Ort zu schaffen, an dem Wein selbstverständlich ist.

Im Jahr 2018 wurde Silvio Nitzsche vom Magazin „Der Feinschmecker" zu einem der zehn besten Sommeliers Deutschlands gewählt.

Wichtigste Stationen waren:

Sommelier im Restaurant „Dieter Müller" (19,5 GM, *** Michelin), Bergisch Gladbach / D

Sommelier in „Ernas Elderberry House", Oakhurst / CA, USA

Stellv. Restaurantleiter und Sommelier im Restaurant „Speisemeisterei" (18 GM, ** Michelin), Stuttgart / D

Filigrane Handwerkskunst

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. Die Gläser werden aus kristallinem Glas ohne Zusatz von Blei in traditionellem Verfahren mundgeblasen gefertigt. Jedes Glas ist ein Unikat und wurde von einem Glasbläser mit Kunstfertigkeit und Hingabe geschaffen.

Innovatives Design

Die Serie VISION garantiert hochedles und faszinierendes Design, verbunden mit einem einzigartigen Ästhetikempfinden. Die Formgebung der Kelche und die wellenförmige Gestaltung der Böden ermöglichen maximale Aromenpräsenz und eine optimale Entwicklung des Weines.

Maximale Aromenpräsenz

VISION bietet perfekten Weingenuss: intuitiv, unkompliziert und immer entsprechend den eigenen Wünschen. 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!**

Weiterführende Informationen zur Serie VISION, Philosophie und tiefgreifende Analyse des Sommeliers Silvio Nitzsche, finden Sie unter: **www.zieher-selection.com/de/vision**

Weingläser VISION

Inhalt ca. 340 ml
Durchmesser 8 cm
Höhe 24 cm

№ 5480.01

VPE 2 Stück
EAN 4023174211535

№ 5480.01-1

VPE 1 Stück
EAN 4023174301892

FRESH

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.

Inhalt ca. 540 ml
Durchmesser 9 cm
Höhe 27 cm

№ 5480.02

VPE 2 Stück
EAN 4023174211542

№ 5480.02-1

VPE 1 Stück
EAN 4023174301922

STRAIGHT

Für rebsortenrein definierte sowie fruchtige und aromatisch präsente 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.

Inhalt ca. 640 ml
Durchmesser 10,5 cm
Höhe 28 cm

№ 5480.03

VPE 2 Stück
EAN 4023174211559

№ 5480.03-1

VPE 1 Stück
EAN 4023174301908

INTENSE

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 eine intensive Oxidation und ist somit ideal für alle Weine, die dekantiert oder karaffiert werden können.

Inhalt ca. 850 ml
Durchmesser 12 cm
Höhe 25 cm

№ 5480.04

VPE 2 Stück
EAN 4023174211566

№ 5480.04-1

VPE 1 Stück
EAN 4023174301915

BALANCED

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.

Inhalt ca. 280 ml
Durchmesser 7 cm
Höhe 23 cm

№ 5480.05

VPE 2 Stück
EAN 4023174211573

RICH

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.

Inhalt ca. 250 ml
Durchmesser 10,5 cm
Höhe 16,5 cm

№ 5480.06

VPE 2 Stück
EAN 4023174211580

NOSTALGIC

Für Cocktails und als Food-Glas

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

Inhalt ca. 480 ml
Durchmesser 9 cm
Höhe 10,5 cm

№ 5480.07

VPE 2 Stück
EAN 4023174301885

SIDE

Für Mineralwässer und alkoholfreie Getränke

Dieses Glas ergänzt die Weingläser als geschmackvoller Begleiter, um stilles oder kohlensäurehaltiges 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.

DIE WEIN ENTWICKLUNGS-HELFER!

„Star"

„Eddy"

„Pebble"

Dekanter/Karaffe

Star

№ 4948.PB (Seite 16)

„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. Durch das für diesen Dekanter verwendete Borosilikatglas, welches über eine sehr glatte Oberfläche verfügt, hat man den höchst angenehmen Effekt, dass die Aromenmoleküle nicht aus dem Wein geschleudert werden, sondern sich in der Folge komplett im Weinglas präsentieren dürfen. Der belüftete Wein wird enorm ausgewogen, stimmig und in seiner Mitte befindlich. Ein Mehrwert, der schlichtweg unbezahlbar ist."

Silvio Nitzsche
WEIN | KULTUR | BAR Dresden

№ 4945.PB (Seite 16)

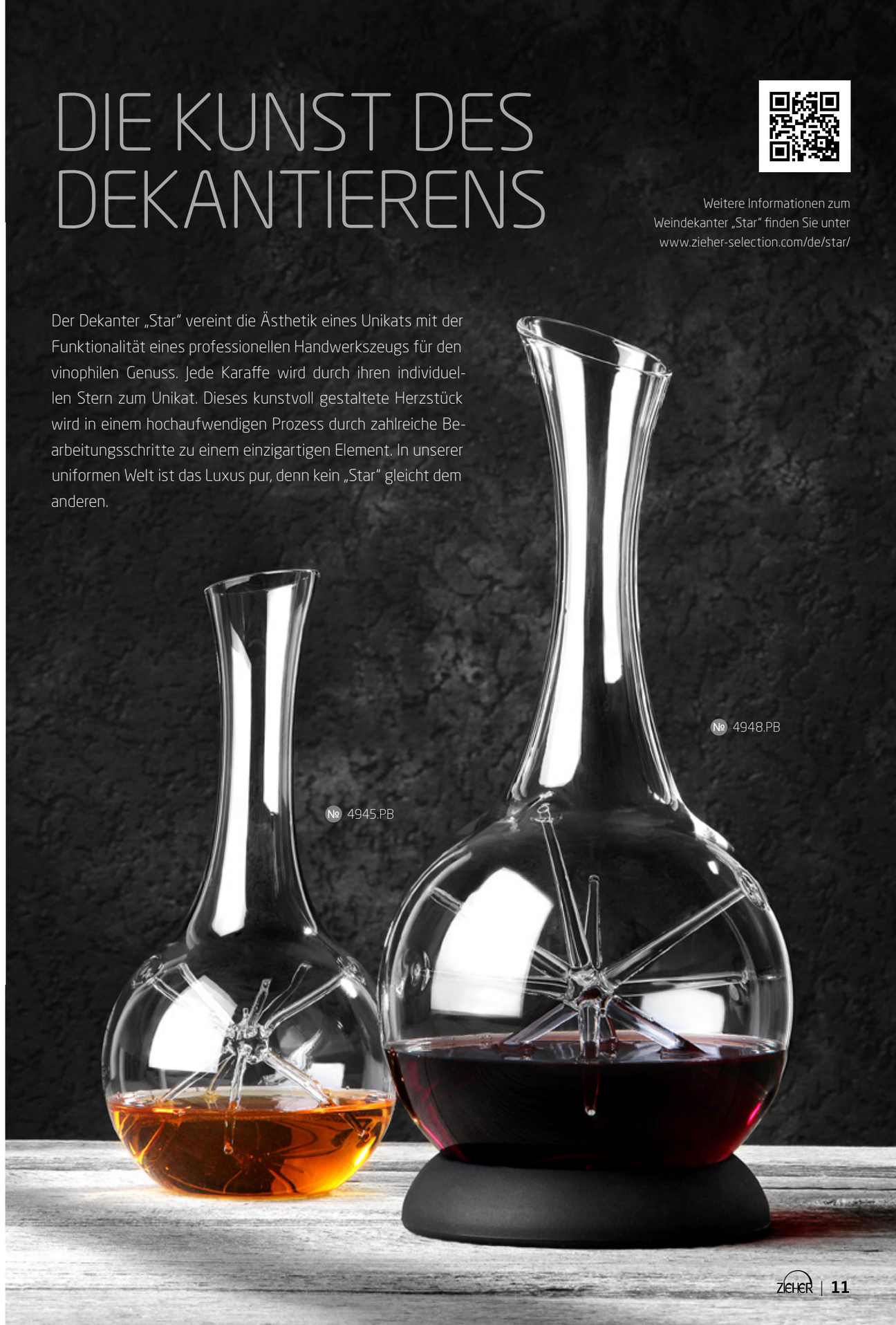
Der große „Star" verfügt über eine Griffmulde im Boden, welche zum einen die Verwirbelung während des Befüllens und Schwenkens verbessert. Zum anderen sorgt sie für gutes Handling und einen sicheren Halt beim Servieren des Weins. Ein im Geschenkset beigepackter Ring aus schwarzem Silikon bietet eine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

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.

DIE KUNST DES DEKANTIERENS

Weitere Informationen zum Weindekanter „Star" finden Sie unter www.zieher-selection.com/de/star/

Der Dekanter „Star" vereint die Ästhetik eines Unikats mit der Funktionalität eines professionellen Handwerkszeugs für den vinophilen Genuss. 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.



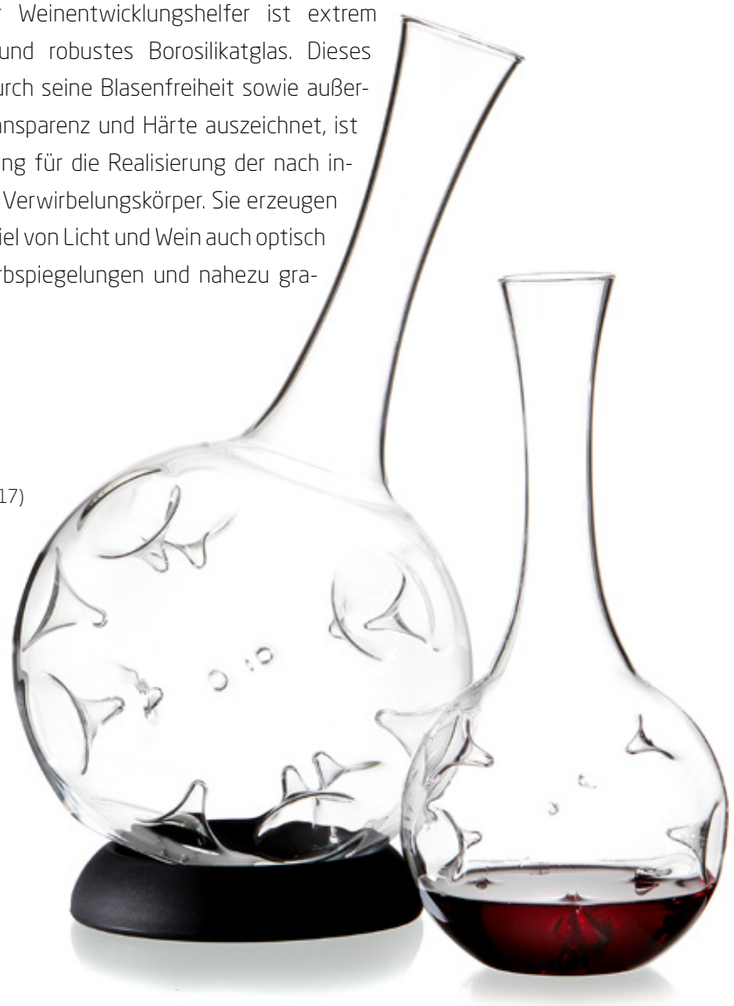
Dekanter/Karaffe

Eddy

Beim großen „Eddy" wurde das Volumen so dimensioniert, dass bei einer Befüllung von bis zu 1,5 Liter eine möglichst große Oberfläche des Weines entsteht. Dieses Beatmungsgerät steht aufgrund des abgeflachten Bodens sicher und gerade, der beigepackte Ring aus mattschwarzem Silikon ermöglicht zudem auch eine schräge Positionierung.

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 Liter. 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.

Rohstoff dieser Weinentwicklungshelfer ist extrem hoch-wertiges und robustes Borosilikatglas. Dieses Glas, das sich durch seine Blasenfreiheit sowie außergewöhnliche Transparenz und Härte auszeichnet, ist die 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.



№ 4884.PB (Seite 17)

Trockengestell (Seite 18)

№ 4891.PB (Seite 17)

DESIGN
Silvio Nitzsche

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

Weitere Informationen zum Weindekanter „Eddy" finden Sie unter
www.zieher-selection.com/de/eddy

Weindekanter

Pebble

Trockengestell (Seite 18)

№ 5480.04 (Seite 7)

№ 4890.PB (Seite 18)

Dank der Formgebung des Halses fließt der Wein beim Eingießen an der kompletten Innenfläche entlang, was die Oberfläche des Weines maximiert und so bereits zur Luftzufuhr beiträgt. Die drei Mulden im Boden wirbeln den einfließenden Wein zusätzlich auf, was eine schonende aber dennoch sehr wirksame Belüftung zur Folge hat. Durch behutsames Schwenken des befüllten Dekanters kann dieser Effekt noch verstärkt werden. Weiterhin sorgen die drei Wölbungen auf der Unterseite für einen wackelfreien Stand. Der schräge Anschnitt des Halses und die sorgfältige Politur der Schnittkanten minimieren das Tropfverhalten beim Ausgießen. Das optional erhältliche Trockengestell aus massivem Edelstahl erleichtert die Trocknung nach dem Spülen. Rutschhemmende Kappen garantieren einen sicheren Stand.

IN HANDARBEIT VERFORMT!

Pebble

„Pebble" wird aus hochwertigem Kristallglas ohne Zusatz von Blei gefertigt. Bereits der unbefüllte Dekanter begeistert durch die Brillanz des Glases und daraus resultierende Reflektionen des Lichts. Diese Produkte werden mit hoher Handwerkskunst mundgeblasen. Das Feingefühl und die jahrelange Erfahrung der Glasbläser zeigen sich insbesondere in der Gestaltung des Bodens. Dieser ist großflächig dimensioniert und in drei konvexe Segmente unterteilt.

DESIGN

Itamar Harari

Dekanter/Karaffen

Griffmulde auf der Unterseite
für verbessertes Handling!

№ 4948.PB

Inhalt Kugel	ca. 1,8 L
Durchmesser	15,5 cm
Höhe gesamt	34 cm
VPE	1 Set (2tlg.)
EAN	4023174301328

„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.

Das Besondere
Weltweit erster Dekanter dieser Art!

Kein „Star" gleicht dem anderen!

Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen.

Eine integrierte Mulde im Boden des Dekanters sorgt für einfaches Handling und einen sicheren Halt während des Servierens.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 Liter

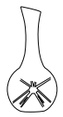
Material
Dekanter: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Stellring: matt-schwarzes Silikon, garantiert einen sicheren Stand und ermöglicht eine geneigte Positionierung

Lieferumfang: 1 Dekanter mit Stellring

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 4945.PB



Inhalt Kugel	ca. 0,7 L
Durchmesser	11,5 cm
Höhe	24 cm
VPE	1 Stück
EAN	4023174300819

„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.

Das Besondere
Reduzierte Größe für vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Kein „Star" gleicht dem anderen.

Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,375 Liter

Material: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Lieferumfang: 1 Dekanter

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 4946.PB

Inhalt Glas	ca. 540 ml
Durchmesser Glas	9 cm
Höhe Glas	27 cm
VPE	1 Set (3 tlg.)
EAN	4023174300864

„STAR" – Mini & VISION „Straight"

Das Geschenkset zum Kennenlernen

Das Besondere
Die perfekte Kombination aus einem sanftem Dekanter für offene Weine oder Weine aus kleinen Flaschen (ideale Füllmenge max. 0,375 Liter) mit zwei Gläsern, die die Eigenschaften des Weines harmonisch eins zu eins wiedergeben.

Lieferumfang: 1 Dekanter „Star"-Mini,
2 Weingläser VISION „Straight" (Seite 6)

In schwarzer Geschenkverpackung

Dekanter/Karaffen

№ 4884.PB

Inhalt Kugel	ca. 2,3 L
Durchmesser	17 cm
Höhe gesamt	35 cm
VPE	1 Set (2tlg.)
EAN	4023174213652

„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.

Das Besondere
Nach innen gerichtete Verwirbelungskörper sorgen beim Schwenken für eine rasante Strukturentwicklung des Weines.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 bis 1,5 Liter

Material
Dekanter: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Stellring: matt-schwarzes Silikon, garantiert einen sicheren Stand und ermöglicht eine geneigte Positionierung

Lieferumfang: 1 Dekanter mit Stellring

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 4891.PB

Inhalt Kugel	ca. 0,8 L
Durchmesser	12 cm
Höhe	25 cm
VPE	1 Stück
EAN	4023174301830

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

Das Besondere
Reduzierte Größe für vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Nach innen gerichtete Verwirbelungskörper sorgen beim Schwenken für eine rasante Strukturentwicklung des Weines.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,375 Liter

Material: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Lieferumfang: 1 Dekanter

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 4892.PB

Inhalt Glas	ca. 540 ml
Durchmesser Glas	9 cm
Höhe Glas	27 cm
VPE	1 Set (3 tlg.)
EAN	4023174301847

„EDDY" – Mini & VISION „Straight"

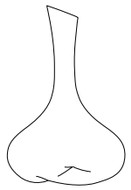
Das Geschenkset für den intensiven Weingenuss zu zweit

Das Besondere
Spontan genießen mit einem Dekanter, der die intensive Strukturentwicklung von Weinen (ideale Füllmenge max. 0,375 Liter) im Zeitraffer ermöglicht, kombiniert mit zwei Gläsern, die die Eigenschaften des Weines harmonisch eins zu eins wiedergeben.

Lieferumfang: 1 Dekanter „Eddy"-Mini,
2 Weingläser VISION „Straight" (Seite 6)

In schwarzer Geschenkverpackung

Dekanter



№ 4890.PB

Inhalt	ca. 1,8 L
Durchmesser	20 cm
Höhe gesamt	30 cm
VPE	1 Stück
EAN	4023174300871

„PEBBLE" DER KLASSIKER!

Der mundgeblasene Dekanter in klassischer Form entsteht durch die hohe Handwerkskunst 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.

Das Besondere
Durch die Formgebung fließt der Wein bereits beim Befüllen an der kompletten Innenfläche entlang. 3 Mulden im Boden sorgen für schonende Verwirbelung und sanfte Belüftung. Dieser Effekt kann durch sanftes Schwenken noch verstärkt werden.

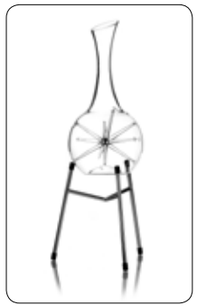
Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 bis 1,5 Liter

Material: hochwertiges Kristallglas ohne Zusatz von Blei

Lieferumfang: 1 Dekanter

In schwarzer Geschenkverpackung

Zubehör



№ 8014.20PB

Höhe gesamt	20 cm
VPE	1 Stück
EAN	4023174300857

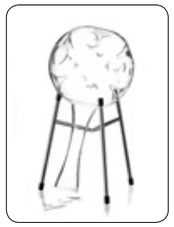
„STABLO" TROCKENGESTELL

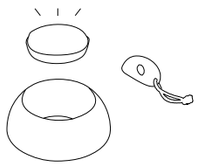
Das optional erhältliche Trockengestell erleichtert die umgedrehte Positionierung und sorgt für schnelle Abtrocknung des feuchten Dekanters. Das Gestell wurde bewusst sehr hochwertig gestaltet, es kann bei Bedarf auch als Präsentationsdisplay des mit Wein befüllten „Star" Dekanters (4948.PB) genutzt werden. Ein Zubehör mit echtem Mehrwert.

Das Besondere:
Rutschhemmende Kappen aus mattschwarzem Silikon garantieren einen sicheren Stand und halten den Dekanter in der gewünschten Position. Kompatibel zu „Star" (4948.PB, Seite 16), „Eddy" (4884.PB, Seite 17) und „Pebble" (4890.PB, Seite 18).

Material: hochglanzpolierter Edelstahl, Silikon

Lieferumfang: 1 Trockengestell in weißem Karton





№ 8153.01PB

Höhe Ring	5,5 cm
Durchmesser Ring	15,2 cm
Ausführung Netzstecker	Europa
VPE	1 Set (4 tlg.)
EAN	4023174301427

BASISRING MIT LED-LEUCHTE

Diese neue Version des Basisringes für die Dekanter „Eddy" (Art.-Nr. 4884.PB) und „Star" (Art.-Nr. 4948.PB) bietet die Möglichkeit, servierten Wein stimmungsvoll durch Lichtinszenierungen in Szene zu setzen.

Das Besondere:
Kompatibel zu „Star" 4948.PB (Seite 16) + „Eddy" 4884.PB (Seite 17)

Lieferumfang: 1 Ring, 1 Leuchte, 1 Ladestation (EU-Netzteil), 1 Fernbedienung

Bitte beachten Sie: UK/US-Netzstecker sind auf Anfrage verfügbar

In schwarzer Geschenkverpackung

SPOT ON!

Basisring mit LED-Leuchte

Diese neue Version des Basisringes für die Dekanter „Eddy" (Art.-Nr. 4884.PB) und „Star" (Art.-Nr. 4948.PB) bietet die Möglichkeit, servierten Wein stimmungsvoll durch Licht zu inszenieren.
Die Zieher Akku-Leuchte passt exakt in die vorgesehene Aussparung im unteren Bereich des Ringes und kann so den im Dekanter servierten Wein faszinierend in Szene setzen. Bei stark pigmentierten Rotweinen kann die Leuchtwirkung im befüllten Dekanter zunächst sehr dezent ausfallen. Mit abnehmendem Füllstand wird das Licht- und Farbenspiel aber auf spannende Weise immer intensiver.
Das Geschenkset ist ein effektvolles Zubehör für die Zieher Dekanter „Eddy" und „Star" und beinhaltet neben dem Ring aus mattschwarzem Silikon auch die Leuchte, Fernbedienung und Ladestation. Leuchte und Fernbedienung verfügen über zahlreiche Funktionen, wie variabel regelbare Helligkeit, 7 Lichtfarben und diverse Farbwechsel-Funktionen. Ausführliche Informationen zur
Zieher Akku-LED Leuchte finden Sie unter
www.zieher-selection.com/akku-led.

Akku LED

Extravagante Schätze stilsicher verpackt

Die Produkte der Zieher „Selection" werden in einer mattschwarzen Geschenkverpackung ausgeliefert. Durch den eleganten Gesamtauftritt überzeugt jedes Accessoire bereits vor dem Auspacken. Der gefaltete Hartkarton sorgt für einen sicheren Transport bis zu Ihnen nach Hause.

VISION Kennenlernen!
Die Weingläser der Serie sind nun auch auf Wunsch in einer Einzelverpackung verfügbar (Seite 6 und 7).

FOR DESIGN LOVERS

„Medusa"

Exclusive Interior Accessories

Wer das Besondere schätzt und eine extravagante Ausstattung für sein persönliches Umfeld sucht, für den bietet die exklusive Zieher „Selection" außergewöhnliche Wohnaccessoires in höchster handwerklicher Qualität.
Fordern Sie jetzt Ihr Exemplar des Selection-Kataloges an!

WWW.ZIEHER-SELECTION.COM

Feedbacks:

Laurens Mauquoi, Deutschland
www.der-weinsnob.de

„Weingläser von Zieher stehen für absolute Spitzenqualität. In meiner gesamten Karriere als Weinblogger habe ich noch keine Gläser gefunden, welche die Aromen des Weins derart hervorheben wie die Gläser der VISION Serie. Absolute Top-Empfehlung!"

Sebastian Schaan, Deutschland
www.sommelier-blog.de

„Die Wellenform des Glasbodens und die allgemeine Formgebung machen die VISION-Serie zu einem exzellenten Partner in der gehobenen Gastronomie, da ich als Sommelier durch das jeweilige Glas nochmals einen enormen Einfluss auf die Ausprägung der gewünschten Aromen nehmen kann."

Emanuele Trono, Italien
Instagram.com/enoblogger

„Meine Erfahrung mit den Gläsern der Zieher VISION Serie war überragend. Die Gläser rühmen den Wein, sind extrem leicht, schenken dem Wein Ausdruckskraft und sind dazu noch ein sehr schönes Designobjekt. Sie sind ein Must-have für jeden Weinliebhaber, auch ich selbst bin Zieher-addicted geworden."

Rasmus Christensen, Dänemark
instagram.com/winewherever

„VISION hat die bemerkenswerte Fähigkeit, Düfte zu bündeln und dabei eine elegante und ästhetische Figur zu machen"

Günter Seeger, USA

„Mein gesamtes Team und ich sind überzeugt, dass die wunderbaren Gläser der Serie VISION eine neue Klasse darstellen. Auch von unseren Gästen bekommen wir durchweg super Feedback!"

Thomas Dötzer, Deutschland
www.doetzers.de

„Von Anfang an waren wir vom Aussehen und vom Design der Gläser sehr begeistert. Aber nach der ersten Degustation waren wir fast schon enthusiastisch. Wir wollten das Probieren nicht mehr aufhören. Der Wein bekommt einfach einen anderen Charakter. Das BALANCED Glas erspart das Dekantieren. Ein Grappa aus dem RICH Glas ist wirklich ein Erlebnis."

Daniel Bayer, Deutschland
www.wein-verstehen.de

„Zieher ist es mit der Serie VISION gelungen, innovative Weingläser zu entwickeln, die den Weingenuss auf ein völlig neues Level anheben und somit neue Maßstäbe setzen. Ich bin begeistert und kann explizit das INTENSE Glas für opulente, große Gewächse empfehlen, die insbesondere deutschen Riesling perfekt in Szene setzen."

Walid Romaya, USA
instagram.com/princeofwine

„Als Wein-Influencer habe ich tausende Weine in sämtlichen Gläsern verschiedener Formen und Größen getestet. Ziehers Glas INTENSE ist die perfekte Balance aus Schönheit und Funktionalität. Man hält ein Kunstwerk in der Hand, das durch seinen einzigartig geformten Kelch Weinaromen überträgt und intensiviert. Wenn ich das Glas in Weinbars mitbringe, werde ich von den Leuten regelrecht mit Kommentaren dazu bombardiert. Einfach spektakulär und eines der besten Weingläser, das ich je für Tastings genutzt habe."

Folgen Sie uns in den sozialen Medien und bleiben Sie immer informiert!

facebook.com/ZieherGermany

instagram.com/Zieher_Selection

linkedin.com/company/zieher-kg

xing.com/companies/zieherkg

Pflegehinweise VISION:

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

- Wählen Sie möglichst kurze Spülprogramme mit niedrigen Temperaturen sowie einen für Gläser geeigneten Reiniger und passen Sie die Wasserhärte auf einen Bereich von 4-6 an.
- Entnehmen Sie Ihre Gläser möglichst direkt nach der Beendigung des Spülvorganges aus der Maschine.
- Polieren Sie Ihre Gläser am besten mit Tüchern aus Halbleinen oder Microfaser. 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. Um ein Brechen des Stils zu verhindert, sollte keinesfalls beim Polieren des Kelches am Fuß gedreht werden.

Weitere Informationen finden Sie unter: **WWW.ZIEHER.COM**

Pflegehinweise Dekanter:

Nahezu jedem, der in seinem Leben bereits Erfahrungen mit Dekantern sammeln durfte, stellt sich beim Anblick von „Star" oder "Eddy" die intuitive Frage der Reinigung. Viele Dekanter haben die Eigenschaft, speziell die Farbpigmente von Rotweinen aufzunehmen und einen leichten grauen oder braunen Oberflächenbelag zu entwickeln. Die meisten Karaffen haben mikroskopisch betrachtet eine raue Oberfläche. An dieser können die Rotweinreste haften, so dass die Dekanter schon nach kurzer Zeit nicht mehr attraktiv aussehen.

Bei unseren Dekantern aus Borosilikatglas passiert dies erst nach intensivem Gebrauch, da die Oberfläche dieses besonders hochwertigen Laborglases extrem glatt und abweisend ist. Wenn sich Spuren bilden sollten, kann man diese einfach mittels eines Gemisches aus Zitronensäure und Wasser und einer zweistündigen Einwirkzeit ganz leicht und ohne Aufwand wieder entfernen.

Ein optional erhältliches Trockengestell aus hochglanzpoliertem Edelstahl erleichtert die Trocknung nach dem Spülen (Seite 18).

WWW.ZIEHER.COM

ZIEHER

ZW+ · DE · 2020