



Preisliste Cristallo Oberglas 1806 Classic

Universal-Glas - EVENT

Für Rot-, und Weißwein

ml	H	D	€/stk. inkl. MWSt.
370	210	78	5,90

Betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse bei Weiß-, und Rotweinen, die einerseits kraftvoll und ausdrucksstark, andererseits aber besonders mineralisch und fein sind.

Bestellung:stk



Bordeaux-Glas - EVENT

ml	H	D	€/stk. inkl. MWSt.
650	225	95	6,90

Ein typisches Glas für tanninreiche Rotweine. Der fein ausbalancierte große Glaskörper betont die vielschichtige Kraft der Aromen von Bordeaux, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Brunello di Montalcino, Rioja, Sangiovese, Sangiovese grosso, St. Laurent, Zweigelt, Shiraz, Blaufränkischer, Tempranillo, Medoc, Pomerol

Bestellung:stk





Preisliste Cristallo Oberglas 1806 Classic

Sekt-Glas/Champagner-Glas

ml	H	D	€/stk. inkl. MWSt.
250	232	75	5,90

Ein klassisches Sektglas, dass das prickelnde Geschmackserlebnis von Schaumweinen zur Geltung bringt. Geeignet für Champagner, Sekt, Spumante, Prosecco

Bestellung:stk



Edelbrand

ml	H	D	€/stk. inkl. MWSt.
105	201	65	5,90

Die bauchige Form mit dem "Rauchfang" lässt nicht nur die Zunge sondern auch die Nase am Genuss der Fruchtaromen teilhaben. Geeignet für alle Fruchtdestillate

Bestellung:stk





Preisliste Cristallo Oberglas 1806 Classic

Dekanter 0,75l

ml	H	D	€/stk. inkl. MWSt.
750	220	210	26,00



Bei jungen Weinen vermindert das Dekantieren die Wirkung der Tanine und lässt unerwünschte Nebentöne verfliegen. Alte Tropfen hingegen sollten nur vorsichtig dekantiert werden, damit sie keinen "Sauerstoff-Schock" bekommen. In diesem Dekanter macht jeder Rotwein eine gute Figur und bekommt dabei auch noch genug Luft, um richtig zu atmen

Bestellung:stk

Die Preise verstehen sich in Euro, per angegebenen Größen, inkl. aller Steuern und Abgaben, ab Lager Seeham



CRISTALLO – STÖLZLE OBERGLAS 1806 – CLASSIC SERIE

Bestellungen an:

Fa. FOX – Organisationen rund um den Wein

z.Hd. Herrn Vinzenz Fuchs - Fax Nr.: 06217/7083

oder per Email: vinzenz.fuchs@sbg.at

Name/Lieferadresse:..... Telefon:.....

.....

Unterschrift:.....

.....



Preisliste Cristallo Oberglas 1806 Classic



CRISTALLO – STÖLZLE OBERGLAS 1806 – CLASSIC SERIE

Das Glas für höchste Ansprüche

Unsere Sommelier Gläser werden in Bezug auf Rohstoffe und Herstellungstechnik nach modernsten Gesichtspunkten aufwändig produziert.

Durch die moderne Herstellungsweise der Cristallo werden Sollbruchstellen vermieden, es ergibt sich eine bessere Haltbarkeit.

Die optimale Glasverteilung erzeugt einen feinen schwingenden Glaskörper, der sowohl den Geschmacks- als auch den Schönheitssinn voll befriedigt. Da alle Cristallo Gläser spülmaschinenfest sind, wird auch die praktische Seite für die Gastronomie und den Haushalt nicht vernachlässigt.

Wein mit allen Sinnen degustieren

Sehen

Der erste Blick: perfekte Form, Funktionalität, Top-Design.

Das hochwertige Glas setzt den Wein perfekt in Szene. Glasklar, der Wein darf in seinen Farben glänzen.

Tasten

Das Glas ist dünnwandig, der Stiel ist fein (da weiß der Kenner, dass es sich um ein hochwertiges Glas handelt). Das Glas schwingt, was beweist, dass es in allen Teilen perfekt gefertigt ist: von der Bodenplatte über den Stiel bis zum Kelch.

Riechen

Das richtige Glas verfeinert die Eigenschaften des Weines und hebt sie hervor. Form und Volumen sind das Geheimnis. Mit dem Schwenken des Glases werden beim Duftspiel hunderte von Aromen frei. Das bedeutet mehr als die Hälfte der Verkostung - mit der Nase wird das Ersturteil über den Wein getroffen. Genießer finden im Bouquet den großen Reiz einer Verkostung.

Schmecken

Die Form des Glases, vor allem der Glasrand, bestimmt die Geschmacksbildung (schmal, breit - vorne oder/und hinten). Die Zunge nimmt dann sensibel die vier Geschmackskomponenten "süß, sauer, salzig und bitter" wahr. Die Glasform beeinflusst die Intensität von Frucht, Säure, Tannin bis zum Abgang.

Hören

Der wohltönende Klang von feinen Gläsern ist ein wichtiger und sinnlicher Teil des Weingenießens.

Mit Cristallo Gläsern können Sie auch wirklich herzhaft anstoßen.

Prost - salud - gingin - skol - à votre santé - nastrovje - salut und Gesundheit!