

Burgunder



Glashöhe: 230 mm

Für kraftvolle und ausdrucksstarke Weine über 13% Alkohol. Integriert die Säure in die Frucht. Verstärkt Frucht und süße Komponenten.

Besonders für: Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, konzentrierter Chardonnay und Grüner Veltliner.

Weißwein



Glashöhe: 230 mm

Für elegante, klassisch frucht bezogene Weißweine aber auch mittelgewichtige Rotweine ohne Barriqueausbau.

Besonders für: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Frizzante, Sangiovese, St. Laurent, Blaufränkisch

Digestif



Glashöhe: 210 mm

Für feine elegante Destillate oder Liköre. Rundet das Dufterlebnis geschmacklich und fruchtig harmonisch ab.

Besonders für: Fruchtdestillate, Grappa, Likör und Bitter

Bordeaux



Glashöhe: 240 mm

Für charaktervolle und tanninreiche Rotweine. Betont Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin.

Besonders für: Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch, Zweigelt

Süßwein



Glashöhe: 230 mm

Unterstreicht Eleganz und Feinheit. Balanciert Kraft und Süße.

Besonders für: Sauternes, Auslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Port, Sherry, Madeira, Single Malt Whisky

Bier



Glashöhe: 223 mm

Bewirkt eine gute und stabile Schaumbildung.

Besonders für: feinhopfige Pils- und Märzen-Biere