

# Domain



h  
hering berlin

## Domain

Unverwechselbare Avantgarde in Glas

Das Glas mit Charakter, die Avantgarde der Connaisseure. Stilvolle Kultur in meisterlicher Perfektion für den puren Genuss.

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann,“ zitiert Sommelier Hagen Hoppenstedt Tucholsky und fügt selbst hinzu:

„Besonders signifikant stellt sich die sensorische Qualität dar. Selten erlebt, dass ein Glas (besonders jene für Burgunder, Süßwein und Bordeaux) die jeweilige Stilistik des Weines – egal ob jung oder gereift – hervorhebt und unterstützt. Optisch eine gelungene Vermählung des veredelten Römers im Stil der großen Fürstenhäuser Deutschlands, aber doch Hering oblige im zarten Grau unterlegt ... Chapeau!“



## **Domain**

*Unmistakeable avant-garde in glass*

*Glassware that is full of character, the avant-garde of the cognoscenti. Stylish elegance and masterly perfection for pure pleasure.*

*“A pity that we cannot physically stroke wine,” says sommelier Hagen Hoppenstedt, quoting Tucholsky – and, himself, adds:*

*“It is the sensory quality that is so very striking. It’s rare that a glass (particularly one for Burgundy, sweet dessert wine or Bordeaux) accentuates and enhances the specific stylistic qualities of the individual wine – be it young or mature. Visually, it’s a successful marriage of the refined rummers that are found in the great royal houses of Germany, but – ‘noblesse of Hering oblige’ – underpinned with delicate grey ... Chapeau!”*






# Domain

See how beautifully it works.

Alle Arbeiten finden Sie unter [www.heiringberlin.com](http://www.heiringberlin.com)  
All products can be viewed at [www.heiringberlin.com](http://www.heiringberlin.com)



 <p><b>1001_030_00</b> Ø103 h251 V752ml • <b>Bordeaux</b>, Rioja, Brumello, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch, Zweigelt • <b>Bordeaux</b>, Rioja, Brumello, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch, Zweigelt</p>	 <p><b>1002_030_00</b> Ø95 h2325 V534ml • Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Malvasia Istarska, Chianti • Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Malvasia Istarska, Chianti</p>	 <p><b>1003_030_00</b> Ø95 h2325 V534ml • Riesling, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Muskateller, St. Laurent, Blaufränkisch, Frizzante • Riesling, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Muskateller, St. Laurent, Blaufränkisch, Frizzante</p>	 <p><b>1004_030_00</b> Ø101 h212 V524ml • Chardonnay, Viognier, biodynamische Weine, Malvasia • Chardonnay, Viognier, biodynamische Weine, Malvasia</p>	 <p><b>1005_030_00</b> Ø90 h227 V350ml • <b>Champagner</b>, Sauternes, Eiswein, Austlese, Port, Sherry, Madeira • <b>champagne</b>, Sauternes, Eiswein, Austlese, port, sherry, Madeira</p>
 <p><b>1006_030_00</b> Ø62 h272 V268ml • <b>Champagner</b>, <b>Sekt</b>, Cava, Spumante • <b>champagne</b>, <b>sparkling wine</b>, Cava, spumante</p>	 <p><b>1007_030_00</b> Ø114 h159 V444ml • <b>Cognac</b>, Champagner, Cocktail, Dessert • <b>cognac</b>, <b>champagne</b>, cocktail, dessert</p>	 <p><b>1008_030_00</b> Ø114 h159 V444ml • Port, <b>Sherry</b>, Madeira, Champagnerbier • port, <b>sherry</b>, Madeira, champagne beer</p>	 <p><b>1009_030_00</b> Ø65 h208 V190ml • Digestif, Desillate, <b>Grappa</b>, Likör, Bitter • digestif, desillate, <b>grappa</b>, liqueur, bitters</p>	 <p><b>1010_030_00</b> Ø158 h187 V264ml • <b>Martini</b>, Cocktail, Sekt, Dessert • <b>Martini</b>, cocktail, sparkling wine, dessert</p>
 <p><b>1012_030_00</b> Ø90 h75 V282ml • <b>Whiskey</b>, Wasser, Dessert, Bowle • <b>whiskey</b>, water, dessert, punch</p>	 <p><b>1022_030_00</b> Ø102 h85 V450ml • <b>Doppelter Whiskey</b>, Wasser, Dessert, Bowle • <b>double whiskey</b>, water, dessert, punch</p>	 <p><b>1013_030_00</b> Ø84 h140 V424ml • Salt, <b>Bier</b>, Wasser, Milch, Gin Tonic • juice, beer, water, milk, gin tonic</p>	 <p><b>1014_030_00</b> Ø87 h70 V590ml • <b>Longdrink</b>, Eislee, Milchshake, Cocktail • long drink, iced tea, milkshake, cocktail</p>	 <p><b>1015_030_00</b> Ø173 h270 V2400ml • <b>Rotwein</b> (einschließlich mit Stopfen) • red wine (available with bucket)</p>
 <p><b>1019_030_00</b> Ø110 h170 V530ml • <b>Sherry</b>, Wein, Wasser, Sake • <b>sherry</b>, wine, water, sake</p>	 <p><b>1023_030_00</b> Ø160 h189 V3900ml • <b>Eisbehälter</b>, Blumen • ice bucket, flowers</p>	 <p><b>1018_010_00</b> Ø237 h230 V7700ml • <b>Champagnerkühler</b>, Blumen • champagne bucket, flowers</p>	 <p><b>1018_030_00</b> Ø237 h230 V7700ml • <b>Champagnerkühler</b>, Blumen • champagne bucket, flowers</p>	 <p><b>1018_020_00</b> Ø237 h230 V7700ml • <b>Champagnerkühler</b>, Blumen • champagne bucket, flowers</p>
 <p><b>1018_050_00</b> Ø237 h230 V7700ml • <b>Champagnerkühler</b>, Blumen • champagne bucket, flowers</p>	 <p><b>1901_010_00</b> Ø325 h400 • <b>Cloche</b>, kombinierbar mit Form 510 • cloche, can be combined with shape 510</p>			

Hering Berlin –  
das Wesen der Tafel

*Hering Berlin –  
the essence of fine dining*