



Esprit 180

Verres à dégustation
Tasting glasses
Gläser zum Verkosten

F Alliant élégance, performance et fonctionnalité, cette nouvelle ligne offre toutes les qualités d'un grand verre à dégustation.

D'une conception hautement technique, elle permettra à chacun de profiter au maximum des caractéristiques olfactives et gustatives des vins, et de développer ses sens pour acquérir rapidement une connaissance plus approfondie de la dégustation.

Par un faible mouvement du poignet, le vin tourne facilement dans le verre, grâce à la forme légèrement anguleuse de la paraison et au volume du calice. Les arômes sont rapidement libérés, le vin livre ses secrets, développant des senteurs éphémères et subtiles, pour le plus grand plaisir du dégustateur.

Soufflé bouche, dans la plus grande tradition verrière, ce verre se distingue par son élégance et sa finesse, tant au niveau du buvant, qui se fera presque oublier au contact des lèvres, que de la paraison à base conique et de sa jambe élancée.

Ses dimensions le rendent facile à vivre au quotidien grâce à sa facilité de rangement et d'utilisation au lave-vaisselle.

GB Combining elegance, performance and functionality, this new range offers all the qualities of a great tasting glass.

Highly technical in design, this collection enables everybody to obtain maximum enjoyment from the olfactory and gustatory characteristics of wines and rapidly gain a more in-depth knowledge of the tasting process by developing the senses. With a slight movement of the wrist, the wine swirls easily around the glass thanks to the slightly angular shape of the globe

and volume of the bowl.

The aromas are quickly released and the wine reveals its secrets, developing fleeting and subtle perfumes to the great delight of the taster.

Off-hand blown in the purest tradition of glass making, this glass stands out in its elegance and finesse thanks to both the bowl rim, which almost disappears upon contact with the lips, and conical globe base with its slender stem.

Ideal for use on a daily basis thanks to its size, the glass is easy to store and is dishwasher safe.

D Diese neue Linie, die Eleganz, Leistung und Funktionalität miteinander verbindet, bietet alle Eigenschaften eines großen Degustations-Glases.

Durch das hoch technische Konzept profitieren Sie maximal von den Geruchs- und Geschmackseigenschaften der Weine und schärfen Ihre Sinne, um schnell ein tieferes Wissen über die Verkostung zu erlangen. Durch eine schwache Bewegung des Handgelenks kann der Wein, dank der leicht eckigen Form und dem Volumen des Kelches, leicht im Glas geschwenkt werden. Die Aromen werden schnell freigesetzt und entwickeln flüchtige und subtile Düfte, zum größten Genuss des Verkosters.

Dieses nach der althergebrachten Glasbläsertradition mundgeblasene Glas zeichnet sich durch die Eleganz und die Finesse des Randes, der beim Kontakt mit den Lippen kaum zu spüren ist, des Kelches mit konischer Basis und seinen schlanken Stiel aus.

Seine Größe macht es im Alltag praktisch, denn es nimmt wenig Platz in Anspruch und ist spülmaschinengeeignet.

Esprit 180



Esprit PINOT

F

Ref. 250171
H 18 cm

La forme légèrement angulaire de la paraison qui s'étire vers le haut en une ligne élancée, permet à la fois une bonne aération des vins tanniques et la mise en valeur de toute la complexité aromatique des vins rouges plutôt jeunes de type Bordeaux. Le verre Esprit MERLOT convient parfaitement aux vins de Merlot, Cabernet, Rioja, Tempranillo, aux rouges espagnols, chiliens et californiens.

GB

Ref. 250171
H 18 cm

The Esprit PINOT glass is ideal for tasting the younger Pinot Noirs from Burgundy or Oregon. Its flared shape, emphasised by an almost sharp-angled globe, which narrows towards the top, provides maximum oxygenation surface for young wines and reveals the complexity and aromatic power of red Burgundies, Nebbiolo and Barbaresco. It is also suitable for vintage Chardonnay.

D

Ref. 250171
H 18 cm

Das Glas Esprit PINOT ist ideal zum Verkosten eines eher jungen Pinot Noir, gleich ob aus Burgund oder Oregon. Seine breite Form, die durch einen Kelch mit fast scharfer Kante, der sich nach oben verjüngt, unterstrichen wird, bietet eine maximale Fläche für die Sauerstoffzufuhr für junge Weine und entfaltet die Komplexität und die Aromastärke von rotem Burgunder, Nebbiolo und Barbaresco. Es ist auch für großen Chardonnay geeignet.



Esprit MERLOT



F

Ref. 250164
H 18 cm

Le verre Esprit PINOT est idéal pour déguster un Pinot Noir plutôt jeune, qu'il soit de Bourgogne ou d'Oregon. Sa forme évasée, que souligne une paraison à l'angle presque vif et qui se resserre vers le haut, offre une surface maximale d'oxygénation pour les vins jeunes et permet de révéler la complexité et la puissance aromatique des bourgognes rouges, Nebbiolo, Barbaresco. Il convient aussi au grand Chardonnay.

GB

Ref. 250164
H 18 cm

The slightly angular shape of the globe, which reaches upwards in a fine line, aerates tannin-based wines remarkably well and enhances all the aromatic complexity of younger Bordeaux-type reds. The Esprit MERLOT glass is particularly suitable for Merlot, Cabernet, Rioja, Tempranillo and Spanish, Chilean and Californian reds.

D

Ref. 250164
H 18 cm

Die leicht winkelige Form des Kelchs, der sich in einer schlanken Linie nach oben streckt, lässt tanninhaltige Weine atmen, und bringt die ganze aromatische Komplexität eher junger Rotweine vom Typ Bordeaux zur Geltung. Das Glas Esprit MERLOT ist perfekt geeignet für Merlot, Cabernet, Rioja, Tempranillo und für spanische, chilenische und kalifornische Rotweine.





Esprit BLANC

FRef. 250188
H 18 cm

Parce que les vins blancs sont des vins aux arômes souvent subtils, délicats et éphémères, le verre Esprit BLANC de forme oblongue à la paraison marquée d'une rondeur élégante dans sa partie supérieure permet de retenir les arômes libérés par une surface d'aération satisfaisante. Il convient parfaitement aux vins de cépages : Sauvignon, Riesling, Chardonnay.

GBRef. 250188
H 18 cm

As white wines often have subtle, delicate and fleeting aromas, the Esprit BLANC glass with its oblong shape whose upper part is elegantly rounded, holds in the aroma released by its generous aeration surface. It is perfect for the following varieties: Sauvignon, Riesling, Chardonnay.

DRef. 250188
H 18 cm

Weil Weißweine oftmals subtile, feine und flüchtige Aromen haben, ermöglicht es das Glas Esprit BLANC mit seiner länglichen Form und dem durch seine elegante Rundung im oberen Teil gekennzeichneten Kelch, die durch eine genügend große Belüftungsfläche freigesetzten Aromen zurückzuhalten. Es ist hervorragend geeignet für Weine folgender Rebsorten: Sauvignon, Riesling, Chardonnay.



Esprit CHAMPAGNE

F

Ref. 250195
H 21.5 cm

L'Esprit CHAMPAGNE a été dessiné pour exalter les arômes des champagnes. La forme angulaire de sa paraison, qui se termine par un piqué conique et se resserre au buvant, permet une parfaite aération en combinant les effets d'une bonne circulation des bulles et d'un contact optimum avec l'air.

GB

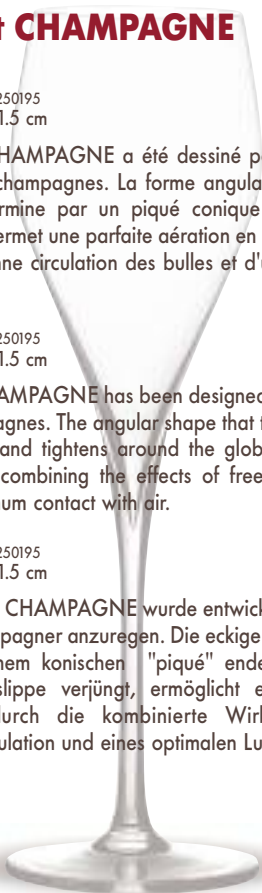
Ref. 250195
H 21.5 cm

Esprit CHAMPAGNE has been designed to exalt the aroma of champagnes. The angular shape that terminates in a conical peak and tightens around the globe, provides perfect aeration, combining the effects of free bubble circulation and optimum contact with air.

D

Ref. 250195
H 21.5 cm

Das Esprit CHAMPAGNE wurde entwickelt, um die Aromen von Champagner anzuregen. Die eckige Form seines Kelchs, der in einem konischen "piqué" endet und sich an der Mündungslippe verjüngt, ermöglicht ein hervorragendes Atmen durch die kombinierte Wirkung einer guten Perlenzirkulation und eines optimalen Luftkontakts.



Esprit CASUAL

F

Ref. 250201

H 10 cm



Le verre Esprit CASUAL, à la forme très conviviale de type culbuto, possède de par les courbes et la finesse de sa paraison toutes les qualités nécessaires pour exalter la complexité aromatique d'un vin de Bordeaux et des vins rouges friands comme le beaujolais. Il fera, à l'occasion, un verre à eau original.

GB

Ref. 250201

H 10 cm

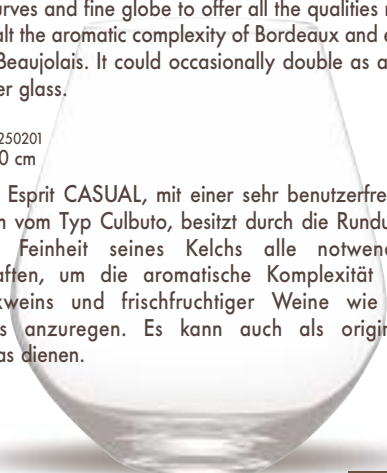
The Esprit CASUAL glass, with its laid-back roly-poly shape, has the curves and fine globe to offer all the qualities required to exalt the aromatic complexity of Bordeaux and eager reds like Beaujolais. It could occasionally double as an original water glass.

D

Ref. 250201

H 10 cm

Das Glas Esprit CASUAL, mit einer sehr benutzerfreundlichen Form vom Typ Culbuto, besitzt durch die Rundungen und die Feinheit seines Kelchs alle notwendigen Eigenschaften, um die aromatische Komplexität eines Bordeauxweins und frischfruchtiger Weine wie dem Beaujolais anzuregen. Es kann auch als originelles Wasserglas dienen.



L'entretien

Laver les verres à l'eau très chaude, en évitant toutefois les chocs thermiques. Il est important de minimiser l'utilisation de détergents, dont les molécules tendent à coller aux parois.

En cas de dépôt calcaire ou tannique, verser un filet de vinaigre blanc dans le verre en prenant soin d'imbibler l'ensemble du calice, laisser agir quelques instants puis rincer abondamment à l'eau claire.

Le séchage s'effectue par égouttage, verres suspendus par le pied. Éviter les séchages lents avec les eaux calcaires, qui vont favoriser le ternissement du verre. Au besoin, compléter l'égouttage par un essuyage avec un torchon de coton doux.

Les verres doivent être stockés dans un endroit neutre. Attention aux odeurs de bois, cire, carton, désodorisants parfumés qui peuvent imprégner les verres. Au besoin, aviner les verres avant chaque utilisation (rinçage avec un peu de vin).

The entretien

Wash the glasses in very hot water but avoid thermal shock. It is important to minimize the use of detergents because their molecules tend to stick to the sides of the glass.

If there is a scale or tannin deposit inside the glass, pour a little white vinegar into the glass, taking care to swirl it around so that the whole area is coated and leave it to act for a few moments, then rinse abundantly in clear water.

To dry the glasses, drain them

upside down, hanging by the foot. Avoid slow drying if your water is hard because this will promote staining. If necessary, complete drainage by wiping the glass with a soft cotton cloth.

The glasses must be stored in a neutral environment. Beware of odours from wood, wax, cardboard and perfumed deodorants which may impregnate the glass. If necessary, rinse the glasses with a little wine each time before use.

Pflege

Die Gläser in sehr heißem Wasser spülen, dabei jedoch Wärmeschocks vermeiden. Es ist wichtig, wenig Spülmittel zu verwenden, da dessen Moleküle dazu neigen, sich an den Wänden abzusetzen.

Im Falle von Kalk- oder Tanninablagerungen einen Spritzer Branntweinessig in das Glas gießen und darauf achten, den gesamten Kelch zu benetzen; einen Moment einwirken lassen und dann gründlich mit klarem Wasser ausspülen.

Zum Trocknen die Gläser am Fuß aufhängen und abtropfen lassen. Bei kalkhaltigem Wasser ein langes Trocknen vermeiden, das das Anlaufen des Glases begünstigt. Ggf. das Glas mit einem weichen Baumwolltuch trocknen.

Die Gläser an einem geruchsneutralen Ort aufbewahren. Vorsicht bei Holz, Wachs, Karton und parfümierten Desodorisierungsmitteln, deren Geruch die Gläser annehmen können. Ggf. Gläser vor jeder Benutzung mit etwas Wein ausspülen.