

A close-up photograph of a person's hands holding a wine glass filled with white wine. The person is wearing a light-colored shirt and a dark vest. The background is blurred, focusing attention on the glass and the hands. The lighting is soft, highlighting the texture of the glass and the liquid inside.

ENOTECA

ZWIESEL 1872 | HANDMADE



AUSERWÄHLTE GLÄSER
FÜR AUSERWÄHLTE
WEINE.

SELECT GLASSES FOR
EXQUISITE WINES.



ENOTECA bildet ein Ensemble von 25 Gläsern und folgt dem luxuriösen Anspruch, jedem Wein zu seiner individuellen Entfaltung und Präsentation zu dienen. Die brillanten Kelche bilden feinste Farbnuancen ab. Zugleich erlaubt die präzise Bestimmung der Wandstärke die weingerechte Temperaturerhaltung. So schaffen sieben Rotweingläser, vier Weißweingläser und differenzierte Gläser für Prosecco, Sekt, Champagner, Spirituosen und Wasser eine Enzyklopädie für wahre Kenner.

ENOTECA consists of a magnificent ensemble of twenty-five glasses, providing the connoisseur with the finest tools to relish a wine or spirit's unique medley of colour, aroma and flavour. The brilliant glasses catch and reflect even the most delicate nuances of colour, while precise specifications for wall thickness help to keep wines at the most appropriate temperature. And so, seven glasses for red wine, four for white wine and an assortment for Prosecco, sparkling wines, champagne, spirits and water create an encyclopaedia for true connoisseurs.

AUSERWÄHLTE GLÄSER FÜR
AUSERWÄHLTE WEINE.

Guten Wein herzustellen, bedeutet Leidenschaft. Mit derselben Leidenschaft wie die Winzer ihre Weine reifen lassen, stellen auch unsere Glasbläser leidenschaftlich mundgeblasene Gläser her. Enoteca bedeutet Passion pur. Genuss pur. Für Kenner.



SELECT GLASSES FOR
EXQUISITE WINES.

It takes passion to create good wine. Our glassblowers have the same passion for handmade glasses as winemakers for their wines. Enoteca is pure passion. Pure enjoyment. For connoisseurs.



ENOTECA. FÜR DIE SEELE DES WEINES.

In der Form des Glases spiegelt sich die Seele des Weines. Nicht zuletzt deshalb sind mundgeblasene Kristallgläser für viele Weinliebhaber ein Synonym für wahre Kennerschaft. Die edlen Gläser von Zwiesel 1872 bringen Genuss perfekt zum Ausdruck.

TOUCHING THE SOUL OF FINE WINES.

The soul of a wine is revealed by the glass that holds it. This is one reason why handmade crystal glasses are synonymous with true connoisseurship for many wine lovers. The sophisticated glasses from Zwiesel 1872 are the perfect expression of these high standards and the passion for the finest things.

Großes Wissen und lange Erfahrung sind für die Herstellung von Wein und mundgeblasenem Glas unverzichtbar. Handwerkliches Geschick von Winzer und Glasmacher sind für das Erzielen höchster Qualität unabdingbar - wie beim Wein, so auch beim Glas

The production of wine and handmade glass requires great knowledge and extensive experience. Winemakers and glassblowers need craftsmanship and skill to achieve the highest quality - in wine and glasses alike.

Das Klima und der Boden sind entscheidend für die Qualität des Weines. Dies gibt ihm seinen unverwechselbaren Charakter und seine Geschmacksvielfalt.

Climate and soils influence the quality of a wine and determine its distinctive character and flavour bouquet.



Rund hundert Tage entwickeln sich die Beeren bis jede einzelne Weinrebe ihre einzigartige und typische Form angenommen hat. Sie ist reif zur Lese.

Grapes grow for about a hundred days until all grapevines have reached their unique and typical shape. They are now ready for harvesting.



Wenn die Natur ihre Arbeit vollendet hat, wird der Wein vom Winzer in größter Sorgfalt abgeerntet und gekeltert.

When Nature has completed its work, winemakers de-stem and press the grapes with utmost care.



Der Lohn der Mühen. Einzigartige Weine für auserwählte Gläser.

The reward of these efforts: Distinctive wines for select glasses.



Was für den Wein der Boden und das Klima, ist für das Glas der Quarzsand, Pottasche, Soda und Kalk. Die Rohstoffe der Glasherstellung.

While soils and climate are decisive factors for wine, glass depends on the right mix of quartz sand, potash, soda and lime, the raw materials of glass manufacturing.

Bei circa 1.500 Grad beginnt die Metamorphose. Aus den Rohstoffen entsteht die glühende Glasmasse.

The metamorphosis begins at approx. 1,500 degrees when the raw materials turn into glowing, liquid glass.



In vielen kleinen Schritten formt der Glasmacher mit Leidenschaft den Kelch. Stück für Stück entsteht ein mundgeblasenes Unikat.

The glassblower delicately shapes the goblet in many small steps. Piece by piece, this results in a handmade work of art.



Der Lohn der Mühen. Einzigartige Gläser von bester Qualität, Schönheit und Feinheit für auserwählte Weine.

The reward of these efforts: Unique glasses of superior quality, beauty and refinement for exquisite wines.



ROTWEIN

RED WINE

Die Bandbreite der Rotweinstile öffnet einen weiten sensorischen Spannungsbogen, der mit dem passenden Glas zum Genießen einlädt. *The range of styles of red wines spans a broad spectrum that invites enjoyment with the adequate glass.*



BORDEAUX PREMIER CRU

Der breite Durchmesser des Kelches ermöglicht hochwertigen roten Bordeauxweinen beim Schwenken intensiven Sauerstoffkontakt (Dekantiereffekt). Nach oben schlank auslaufend, bündelt der Kelch als Duftkamin komplexe Aromen und dämpft höhere Alkoholwerte.

Geeignet für gereifte Bordeauxweine wie: Grand Cru / Premier Cru / Cru Bourgeois, Bordeaux Blends, Cabernet-Merlot Cuvées aus der Neuen Welt

BORDEAUX PREMIER CRU

The broad diameter of the very large cuppa encourages intensive contact with oxygen and a decanter-like effect when high quality Bordeaux wines are swirled prior to sniffing and sipping. The slender upward taper of the cuppa creates an "aroma chimney" for complex fragrances, while simultaneously mollifying high alcohol content.

Suitable for high-quality Bordeaux wines such as: Grand Cru / Premier Cru / Cru Bourgeois, Bordeaux Blends and complex Cabernets

1295/130

h 284 mm / 11.2 in
ø 110 mm / 4.3 in
1012 ml / 34.2 oz

109 598

EAN 4001836002240

111 270 (1)

EAN 4001836011242



RIOJA

Das perfekte Glas für eine Vielzahl spanischer Weine, bei denen die Tempranillo-Traube, reinsortig oder in der Cuvée vertreten ist. Ein großer Durchmesser im unteren Kelchdrittel und ein verjüngter Duftkamin unterstützen Weine mit ausgeprägten Fruchtaromen, frischer Säurestruktur und komplexem Gerbstoffgerüst.

Geeignet für Weine wie: Rioja Crianza / Reserva / Gran Reserva, Tempranillo aus Castilla y Leon, Castilla la Mancha, Rioja Joven / Semi Crianza / Crianza

RIOJA

The best glass for many Spanish wines vinted either solely from the Tempranillo grape, or in which this variety is present in the cuvee. A large diameter in the lower third of the cuppa combines with a tapering "aroma chimney" to support sensual wines with markedly fruity aromas, fresh acidic structures and complex tannin skeletons.

Suitable for Spanish wines such as: Rioja Crianza / Reserva / Gran Reserva, Tempranillo from Castilla y Leon, Castilla la Mancha, Rioja Joven / Semi Crianza / Crianza

1295/1

h 258 mm / 10.2 in
ø 98 mm / 3.9 in
689 ml / 23.3 oz

109 583

EAN 4001836001892

111 264 (1)

EAN 4001836011174



SHIRAZ

Das perfekte Glas für farbintensive und gerbstoffreiche Weine. Der Duftkamin ab Kelchmitte verbindet Alkoholkonzentration und Aromendichte zu einer würzig-fruchtigen Harmonie.

Geeignet für gerbstoffreiche Rotweine wie: Shiraz, Syrah, Tannat, Grenache

SHIRAZ

The perfect glass for intensively coloured wines with plenty of tannin. The "bouquet chimney," which begins in the middle of the cuppa, creates a spicy, fruity harmony by uniting the alcohol concentration with the density of the aromas.

Suitable for red wines with abundant tannin: Shiraz, Syrah, Tannat, Grenache

1295/133

h 275 mm / 10.8 in
ø 99 mm / 3.9 in
757 ml / 25.6 oz

112 178

EAN 4001836017862

(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton
(1) 2 glasses in a gift box

ROTWEIN

RED WINE



CHIANTI

Ein perfekt auf das Aromenspektrum der Sangiovesetraube abgestimmtes Glas. Breiter Kelch-durchmesser im unteren Drittel, langer Duftkamin und abgestimmter Mundrandbereich unterstützen den Entfaltungsspielraum feiner sensorischer Nuancen.

Geeignet für gereifte, weiche Rotweine wie:

Chianti Classico, Chianti, Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano

1295/0

h 240 mm / 9.4 in
ø 92 mm / 3.6 in
553 ml / 18.7 oz

109 582

EAN 4001836001885

CHIANTI

A perfectly designed glass to highlight the aromatic spectrum of the Sangiovese grape. The broad diameter in the lower third of the cuppa, the "aroma chimney" and the volume along the rim combine to support the development of fine sensory nuances.

Suitable for soft, mature red wines such as: Chianti Classico, Chianti, Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano



BURGUNDER GRAND CRU

Ein Glas für große Burgunderweine. Beim Schwenken erlaubt das bauchige Kelchvolumen besonders intensiven Sauerstoffkontakt (Dekantiereffekt). Der leicht nach außen gezogene Mundrandbereich garantiert trotz großer Öffnung optimalen Trinkfluss.

Geeignet für vielschichtige Spitzenrotweine wie: Burgunder Premier / Grand Cru, Hochwertige Burgunderweine aus Deutschland / Österreich / Schweiz

1295/140

h 240 mm / 9.4 in
ø 122 mm / 4.8 in
962 ml / 32.5 oz

109 600

EAN 4001836002264

111 272 (1)

EAN 4001836011266

BURGUNDY GRAND CRU

A glass that is ideal for great burgundies. The big-bellied, voluminous cuppa encourages intensive contact with oxygen and a decanter-like effect when the wine is swirled prior to sniffing and sipping. Despite the large diameter of the opening, the slightly upwardly extended area near the rim guarantees optimal flow towards the mouth.

Suitable for multifaceted, outstanding red wines such as: Burgundy Premier / Grand Cru, high-quality burgundies from Germany / Austria / Switzerland



BURGUNDER

Das Glas bietet durch seine ausgewogenen runde Kelchform optimalen Raum zum Transport der feinfürchtigen Aromen bei stimmiger Alkoholentfaltung.

Geeignet für feinfruchtige Rotweine wie: Pinot Noir, Opulente weiße Burgunder aus dem Barrique, Mittelkräftige bis kräftige Spät- und Frühburgunder aus Deutschland

1295/150

h 220 mm / 8.7 in
ø 116 mm / 4.6 in
750 ml / 25.3 oz

109 602

EAN 4001836002288

111 273 (1)

EAN 4001836011273

BURGUNDY

The glass has a round, well-balanced cuppa that provides the optimal space to convey the finely fruity burgundy aromas and to allow the alcohol to undergo unobstructed development.

Suitable for fine and fruity red wines such as: Pinot Noir, opulent white Burgundies from the cask, medium-strong to strong Spätburgunder (late Burgundies) and Frühburgunder (early Burgundies) from Germany



BEAUJOLAIS

Ein Glas für feine, leichte, fruchtbetonte Weine. Die reduzierte Kelchgröße führt die klare Fruchtkomponente zur optimalen Entfaltung.

Geeignet für leichte, fruchtbetonte Rotweine wie: Beaujolais Villages, Beaujolais Cru, leichte Burgunder aus Deutschland, Pinot Noir Elsass, Zweigelt aus Österreich

1295/145

h 205 mm / 8.1 in
ø 106 mm / 4.2 in
560 ml / 19.9 oz

109 601

EAN 4001836002271

BEAUJOLAIS

A glass for fine, light wines with an emphasis on fruity notes. The reduced size of the cuppa encourages the clear, fruity components to undergo optimal development.

Suitable for light red wines that emphasize fruitiness: Beaujolais Villages, Beaujolais Cru, light burgundies from Germany, Pinot Noir from Alsace and Zweigelt from Austria

(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton

(1) 2 glasses in a gift box

WEISSWEIN

WHITE WINE

Die Welt der Weißweine lädt zum Kennenlernen einzigartiger Wein-Persönlichkeiten und Weingläser ein. *The world of white wines invites gourmets to become familiar with unique wine personalities and wine glasses.*



SAUVIGNON BLANC

Ausdrucksstarke Bukettrebsorten erhalten durch das Glas den perfekten Raum. Der extrem lange Duftkamin transportiert florale und duftige Aromakomponenten und ermöglicht so facettenreichen Genuss.

Geeignet für ausdrucksstarke Weißweine wie: Sauvignon Blanc, Muskateller, Scheurebe, Gewürztraminer, Viognier, Grüner Veltliner

SAUVIGNON BLANC

Expressive varieties of grapes with pronounced bouquets get the necessary space by the glass. The extremely long "aroma chimney" conveys floral and fragrant aromatic components, thus enhancing the multifaceted sipping pleasure.

Suitable for strongly expressive white wines: Sauvignon Blanc, Muscatel, Scheurebe, Gewürztraminer, Viognier, Grüner Veltliner

1295/123

h 237 mm / 9.3 in
ø 76 mm / 3.0 in
364 ml / 12.3 oz

112 179

EAN 4001836017879



CHARDONNAY

Das Glas bietet durch seinen üppigen Durchmesser den unterschiedlichen Aromenbildern des Chardonnays Raum. Durch einen langgezogenen Duftkamin mit kleinem Mundrandbereich können diverse Weine ihren Facettenreichtum offenbaren.

Geeignet für facettenreiche Weißweine wie: Opulente Chardonnays aus der Neuen Welt, Burgunder, Opulente Chardonnays / Weißburgunder / Grauburgunder mit Barriqueausbau aus Deutschland / Österreich / Italien

CHARDONNAY

The glass has a generously proportioned diameter to provide ample room for Chardonnays to develop their complex aromatic structures. Because of the glass's elongated "aroma chimney", which culminates in a smaller diameter near the rim diverse wines reveal their many facets.

Suitable for multifaceted white wines: Opulent Chardonnays from the New World, Burgundy, opulent Silvaner and lavish cask-aged Chardonnays, Pinot Blanc and Pinot Gris from Germany / Austria / Italy

1295/122

h 230 mm / 9.1 in
ø 84 mm / 3.3 in
415 ml / 14.0 oz

109 597

EAN 4001836002233

111 269 (1)

EAN 4001836011235



RIESLING

Die Kelchgröße und -verjüngung konzentrieren filigrane und vielschichtige Aromen auf minimales Volumen. Der kleine Mundrandbereich transportiert das Bukett als gebündelten Strauß zu Nase und Gaumen.

Geeignet für leichte, frische Weißweine: Riesling QbA / Kabinett / Spätlese aus Deutschland / Österreich, Riesling aus Australien / Neuseeland

RIESLING

The size and the taper of the cuppa help to concentrate filigreed and multifaceted aromas in a minimal volume of space. The small area near the rim conveys the bouquet to the nose and palette as a densely concentrated symphony of fragrances.

Suitable for light, fresh white wines: Riesling QbA / Kabinett / Spätlese from Germany / Austria, Riesling from Australia / New Zealand

1295/2

h 225 mm / 8.9 in
ø 75 mm / 3.0 in
319 ml / 10.8 oz

109 584

EAN 4001836001908

111 265 (1)

EAN 4001836011181

(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton
(1) 2 glasses in a gift box

WEISSWEIN

WHITE WINE



SAUTERNES

Das optimale Glas für edelsüßen Weißwein. Der Kelch wurde für die Aromendichte des Weines bei üblicher geringer Füllmenge konzipiert und garantiert perfekten Genuss.

Geeignet für edelsüße Weißweine: Sauternes, Portwein, Madeira, Beeren-Trockenbeerenauslese und Eiswein aus Deutschland / Österreich, Tokaji, Vin Santo, Ruster Ausbruch aus Österreich

SAUTERNES

The optimal glass for nobly sweet white wines. The cuppa is specially conceived for the aromatic density of such wines, which are typically served in small amounts in large glasses, thus guaranteeing perfect enjoyment.

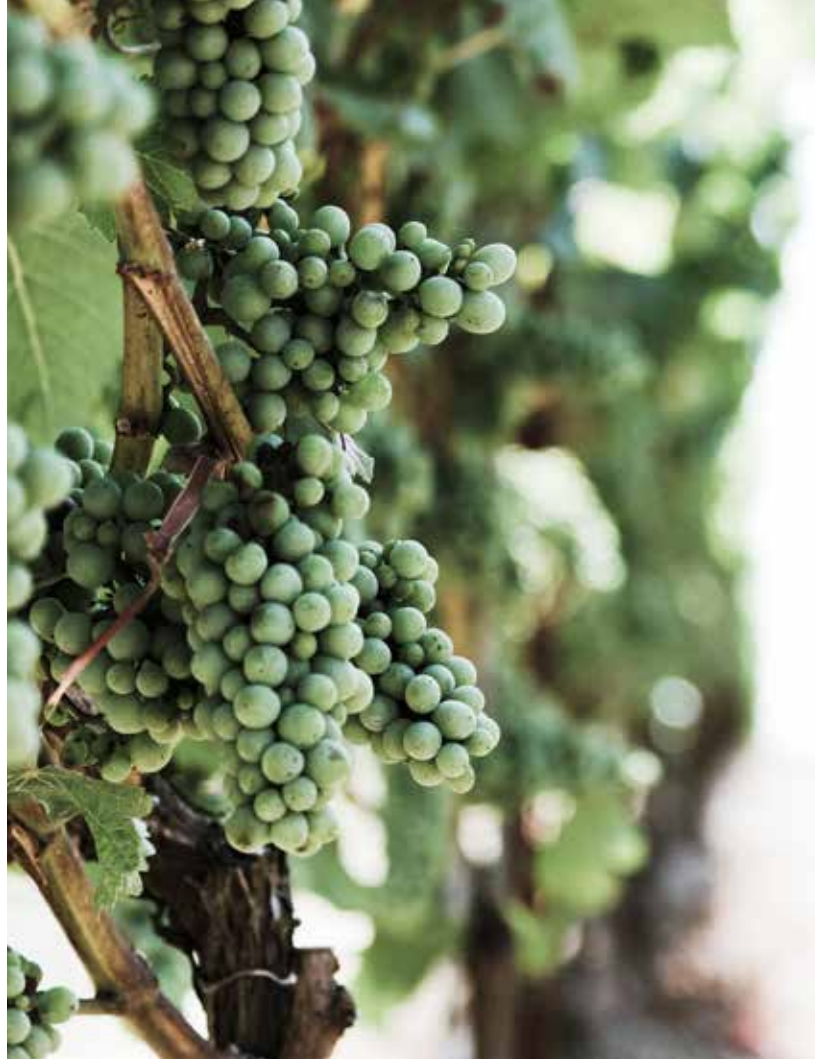
Suitable for nobly sweet white wines: Sauternes, Port, Madeira, Beeren-Trockenbeerenauslese and Eiswein from Germany / Austria, Tokay, Vin Santo, Ruster Ausbruch from Austria

1295/3

h 215 mm / 8.5 in
ø 69 mm / 2.7 in
242 ml / 8.2 oz

109 585

EAN 4001836001915



ROSÉ

ROSÉ



ROSÉ

Das Glas unterstützt durch seinen geschwungenen Kelch den fruchtbetonten, pikant-würzigen Charakter des Rosé. Der nach außen gelippte Glasrand lässt die feinen Aromen direkt mit der Zungenspitze wahrnehmen.

Geeignet für fruchtbetonte Roséweine aus Deutschland / Frankreich / Spanien / Italien und der Neuen Welt

ROSÉ

The glass has a specially shaped cuppa to support the fruity, piquantly spicy character of rosé wines. The rim has an outer lip so that the wine's fine aromas can be directly perceived with the tip of the tongue.

Suitable for fruity white wines: Rosés from Germany / Spain vinted from Spätburgunder grapes / Schwarzesling or Portugieser, Bandol or Tavel from the South of France, Sancerre Rosé

1295/132

h 223 mm / 8.8 in
ø 72 mm / 2.8 in
297 ml / 10.0 oz

109 599

EAN 4001836002257

(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton
(1) 2 glasses in a gift box

CHAMPAGNER & SEKT

CHAMPAGNE & SPARKLING

Hervorragendes Traubengut und aufwendige Kellertechnik schenken ein Luxusgut von eleganter Leichtigkeit mit Champagner und Sekt.

Superlative grapes and elaborate vinting techniques result in luxurious champagne and sparkling wines characterized by their incomparably elegant lightness.



CHAMPAGNER

Die nach oben schlanker werden- de Kelchform des Glases bündelt die Duftstoffe der finessenreichen Champagner. Durch die Kelchgröße kann sich das komplexe Bukett optimal entfalten. Der Moussierpunkt macht Champagnergenuss zu einem prickelnden Erlebnis.

Geeignet für Champagner Millesimé, Champagner Prestige Cuvée, Champagner Rosé, Champagner Blanc de Blancs, Winzersekt mit Jahrgang, Cava

CHAMPAGNE

The cuppa of the glass tapers upward to concentrate the fine aromas and multifaceted fragrances of exclusive Champagnes. Because of the dimensions of the cuppa the complex bouquet optimally develops. The moussier point makes the enjoyment of champagne an effervescent and unforgettable delight.

Suitable for Champagne Millesimé, Champagne Prestige Cuvée, pink Champagne, vintner's sparkling wine with vintage designation, Cava



SEKT

Durch seine Kelchgröße und -form erlaubt das Glas optimale Entfaltung des komplexen Buketts von Terroir und Frucht. Der langgezogene Kelch mit Moussierpunkt am Kelchboden ermöglicht eine wunderbar elegante Perlage – ein besonderer Genuss für Auge und Gaumen.

Geeignet für Champagner A.O.C., Crémant Loire /Elsass, Sekt aus Deutschland /Österreich

SPARKLING WINE

Thanks to the size and shape of its cuppa, the glass encourages the optimal development of the complex bouquet of terroir and fruit. The elongated cuppa with a moussier point at the bottom encourages a gorgeous, elegant perlage – a special pleasure for the eye and the palette.

Suitable for Champagne A.O.C., Crémant Loire /Alsation sparkling wines, sparkling wines from Germany /Austria



PROSECCO

Dieses Glas unterstützt Schaumweine mit elegant-dezenten Hintergrundaromen in ihrer sensorischen Wahrnehmung: Traumhaft schöne Leichtigkeit für Prosecco und Champagnercocktails!

Geeignet für Champagnercocktail, Prosecco

PROSECCO

This glass offers sensory support for sparkling wines with elegant, unobtrusive background aromas. It assures dreamily beautiful lightness for Prosecco and champagne cocktails.

Suitable for champagne cocktails and Prosecco

1295/9*

h 255 mm / 10.0 in
ø 70 mm / 2.8 in
155 ml / 5.2 oz

109 587

EAN 4001836001946



SEKTFONTAINE

Champagnercocktails und andere mit Schaumwein aufgegossene Getränke präsentieren sich forschön, der Moussierpunkt garantiert animierendes Prickeln.

Geeignet für elegante Cocktails, z.B. Champagnercocktails

FLÛTE

Champagne cocktails and other mixed drinks featuring sparkling wines can be presented beautifully. The moussier point guarantees lively sparkling.

Suitable for champagne cocktails, various other cocktails, sparkling wines

1295/57*

h 265 mm / 10.4 in
ø 87 mm / 3.4 in
245 ml / 8.3 oz

109 593

EAN 4001836001991

111 267 (1)

EAN 4001836011204

(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton
(1) 2 glasses in a gift box

* mit Moussierpunkt
with effervescence point

1295/77*

h 248 mm / 9.8 in
ø 74 mm / 2.9 in
305 ml / 10.3 oz

109 594

EAN 4001836002004

111 268 (1)

EAN 4001836011211

1295/77*

h 265 mm / 10.4 in
ø 72 mm / 2.8 in
214 ml / 7.2 oz

109 586

EAN 4001836001939

APERITIF / DIGESTIF

APERITIF / DIGESTIF



WHISKY NOSING

Das Glas besticht durch seine verführerische Eleganz und hervorragende Lichtreflexion und überrascht mit einem gestreckten und schlanken Kelch. Der grazile Glasboden lässt einen geringen Luftaustausch zu und ermöglicht ein authentisches Aromenspiel. Die sich verjüngende Kuppe verstärkt die alkoholische Ausprägung und unterstützt durch Schwenken den Duft und den Geschmack von Malz, Rauch und Mineralität.

Wir empfehlen das WHISKY NOSING GLAS für:

Scotch Whisky, Irish Whisky und deutsche Whiskys

WHISKY NOSING

The glass captivates with its seductive elegance and outstanding light reflection and surprises with an elongated and slim cuppa. The graceful bottom allows little air exchange and provides for an authentic blend of aromas. The rejuvenating cuppa improves the alcoholic characteristics and by slewing the glass its supports the scent and taste of malt, smoke and minerals.

We recommend the WHISKY NOSING GLASS for Scotch Whisky, Irish Whisky and German Whisky

1295/171

h 171 mm / 6.7 in
ø 77 mm / 3.0 in
334 ml / 11.3 oz

118 771 (1)

EAN 4001836081894



GRAPPA

Das Glas ermöglicht durch seine extreme Kolbenform das perfekte Aromenerlebnis. Die Reb- bzw. Obstsorten des Grundproduktes bilden sich deutlich ab, der Alkohol intensiviert, ohne vordergründig zu werden. Der lange, nach außen gelippte Duftkamin rundet das sensorische Erlebnis perfekt ab.

Geeignet für Trester, Grappa, Marc, Obstbrände, Edeldigestifs

GRAPPA

The glass has an extremely flask-like form to facilitate a perfect aroma experience. The variety of grape or the type of fruit from which the beverage is distilled can be clearly perceived, and the alcohol is intensified without becoming exaggerated or overwhelming. The long "aroma chimney" culminates in an outwardly flowing lip to perfectly round out the sensory experience.

Suitable for Marc, Grappa, Fruit schnapps, noble digestifs

1295/155

h 202 mm / 8.0 in
ø 63 mm / 2.5 in
101 ml / 3.4 oz

109 603

EAN 4001836002295

111 274 (1)

EAN 4001836011280



SHERRY

Dieses Glas ist eine neue Interpretation der traditionellen Glasform. Der langgezogene, sich nur leicht verjüngende Kelch, findet als Duftkamin die optimale Balance für starke Alkoholkonzentration und Ausdrucksstärke verschiedener Sherry-Typen.

Geeignet für Sherry Fino, Manzanilla, Amontillado, Olorosso, Palo Cortado, Cream

SHERRY

This glass embodies a new interpretation of a traditional shape. The elongated and only slightly tapering cuppa creates an "aroma chimney" to support the optimal balance for various types of sherry with strong alcohol concentrations and highly expressive characters.

Suitable for Sherry Fino, Manzanilla, Amontillado, Olorosso, Palo Cortado, Cream

1295/34

h 198 mm / 7.8 in
ø 60 mm / 2.4 in
164 ml / 5.5 oz

109 590

EAN 4001836001977



(1) Je 2 Gläser im Geschenkarton
(i) 2 glasses in a gift box

APERITIF / DIGESTIF

APERITIF / DIGESTIF



MARTINI

Ein Glas, das die zeitlose Klassik edler Martinis widerspiegelt. Formschön, pur. Bleibt nur die Frage: Geschüttelt oder gerührt?

Geeignet für Martini, Aperitifs, Cocktails

MARTINI

A glass that reflects the timeless classicism of noble martini. The only remaining question is: Shaken or stirred?

Suitable for aperitifs and martini cocktails

1295/86

h 200 mm / 7.9 in
ø 120 mm / 4.7 in
293 ml / 9.9 oz

109 595

EAN 4001836002011



AQUAVIT

Das Glas ist perfekt geformt für den Genuss des goldgelben „Lebenswassers“.

Geeignet für Aquavit

AQUAVIT

This glass is consummately shaped for the golden yellow "water of life."

Perfect for Aquavit

1295/111

h 205 mm / 8.1 in
ø 62 mm / 2.4 in
74 ml / 2.5 oz

109 596

EAN 4001836002219



COGNAC

Die bauchige, sich verjüngende Glasform wurde speziell auf das voluminöse Aromen- und Geschmacksbild von Cognac und anderen hochwertigen, fassgereiften Produkten abgestimmt.

Geeignet für Cognac, Brandy, im Holzfass ausgebaute Marc oder Trester, Calvados, Rum

BRANDY

This big-bellied, upwardly tapering glass is specially designed to enhance the voluminous aroma and flavour ensemble of Cognac and other exclusive, barrel-aged products.

Suitable for Cognac, Brandy, Marc matured in wooden barrels, Calvados, Rum

1295/17

h 188 mm / 7.4 in
ø 68 mm / 2.7 in
246 ml / 8.3 oz

109 588

EAN 4001836001953



COGNAC MAGNUM

Die bauchige Form des Glases fördert die Bukettentfaltung von Cognac und anderen hochwertigen, fassgereiften Produkten optimal und unterstützt das voluminöse Aromen- und Geschmacksbild.

Geeignet für Cognac, Weinbrand, Brandy

BRANDY MAGNUM

The big-bellied shape of the glass encourages Cognac and other barrel-aged products to optimally develop their bouquets, and it supports the voluminous symphony of their aromas and flavours.

Suitable for Cognac, Grape Brandies, Brandy

1295/47

H 178 mm / 7.0 in
Ø 115 mm / 4.5 in
884 ml / 29.9 oz

109 591

EAN 001836001984



WASSER

Dieses Glas ist der ideale Begleiter zum Wein und rundet die Kollektion ab. Zudem kann es für den unkomplizierten Weingenuss eingesetzt werden.

WATER

This glass is the ideal companion to wine. Its beautiful shape perfectly augments this optimal collection of glasses. Furthermore, it's a casual glass in which to enjoy uncomplicated wines.

1295/182

H 182 mm / 7.2 in
Ø 75 mm / 3.0 in
359 ml / 12.1 oz

113 137

EAN 4001836025393



WASSER

Das Glas ist der ideale Begleiter zum Wein und rundet die einzigartige Gourmetglasserie formschön ab.

WATER

The glass in ENOTECA series is the ideal companion to wine. Its beautiful shape ideally augments this unique collection of glasses.

1295/32

H 175 mm / 6.9 in
Ø 74 mm / 2.9 in
355 ml / 12.0 oz

109 589

EAN 4001836001960

(1) Je 2 Gläser im Geschenkkarton
(1) 2 glasses in a gift box

DEKANTER

DECANTER

RICHTIG DEKANTIEREN & FEINE AROMEN WECKEN.

Das Potential eines Weines zeigt sich erst durch die richtige Behandlungsart. Atmung und Geruchsentfaltung, Beschaffenheit des Depots, Benetzung und farbliche Charakteristik – all dies wird im stimmigen Dekanter perfekt angelegt und ermöglicht. Zugleich wird jede Inszenierung des gedeckten Tisches um edles Design bereichert.

CORRECT DECANTING AWAKENS FINE AROMAS.

A wine's full potential is only revealed if it is properly handled. Choosing the right decanter is the key to proper aeration, revealing a wine's visual depth and bouquet development, plus the elimination of any sediment. At the same time, a decanter always transforms a table set into a showcase of style and gourmet pleasure.



DROP PROTECT. STOPPT TROPFEN, VERHINDERT FLECKEN.

Unsere Dekanter und Karaffen überzeugen in Form und Funktion. Mit der speziellen Oberflächenveredelung DROP PROTECT wird die Tropfenbildung außen am Glas verhindert. Alle unsere Dekanter sind pflegeleicht, spülmaschinenfest und gastronomietauglich.

DROP PROTECT. STOPS DRIPS, PREVENTS STAINS.

Our decanters and carafes represent excellence in form and function. The specially refined DROP PROTECT finish keeps drips inside the glass. All our decanters are easy-to-clean, dishwasher-proof and ideal for restaurant use.



2803/0,75l

h 282 mm / 11.1 in
ø 175 mm / 6.9 in
750 ml / 25.3 oz

113 736

EAN 4001836030397



ZWIESEL

1872

HANDMADE

Zwiesel®

ZWIESEL KRISTALLGLAS AG

Dr.-Schott-Straße 35

D - 94227 Zwiesel

Fon +49 (0) 99 22. 98 - 0

Fax +49 (0) 99 22. 98 - 300

www.zwiesel-1872.com

Änderungen vorbehalten. Subject to change.

Order-Nr. 121246/2019