



ONE FOR ALL - UNBELIEVABLE WINE ENJOYMENT

DAS GEHEIMNIS IST DER <<BOUQUET-DRIVE>>

Beim Weingenuss zählt jedes noch so kleine Detail, jeder Millimeter. Und genau hier liegt die Erklärung des unglaublichen Weingenusses mit dem GABRIEL-GLAS®...

Beginnen wir mit dem Fuss: Die flache Ausführung gibt Standfestigkeit und Eleganz. Das Gewicht des Fusses entscheidet, ob das Glas in der Hand die richtige Balance erhält. Dies in Verbindung mit der Länge des Stils, welcher in einer kaum wahrnehmbaren X-Form gehalten ist und ein elegantes Halten mit allen fünf Fingern ermöglicht.

Der Glaskelch selbst vereint verschiedene, extrem wichtige Merkmale, die sich von einem konventionellen Weinglas deutlich unterscheiden!

Der unterste Kelchteil ist in einer leicht nach aussen geschwungenen V-Form gehalten. Damit erreicht man mit einer kleinen Weinmenge in Form eines «Push-Up» bereits die breiteste Fläche im Glas. Dies ist ideal für Raritätenproben, für Winzer, die Kostproben ausschenken, für Gastronomen, die Flaschenweine in Form eines Achtels oder Deziliters anbieten und für den privaten Genuss, weil so auch im fast leeren Glas immer noch viel Duft absorbiert wird.

In der Mitte des untersten Glasteils bietet das V-Dreieck ein Maximum an Farbdichte. Oft verlieren leider viele Weine in wesentlich teureren, zu flachen Weingläsern viel der ursprünglichen Farbe und scheinen dann optisch ziemlich dünn, was den ersten, wichtigen Eindruck weniger attraktiv erscheinen lässt.

Die grösste Breite von 95 Millimetern ermöglicht einen gewissen Instant-Dekantiereffekt, indem der just eingeschenkte Wein viel Luft bekommt. Diese genau berechnete Breite lässt auch zu, dass sich nicht nur die «schnellen», leichtflüchtigen Substanzen verbreiten, sondern dass sich die «langsamen» Aromen entwickeln können. Denn wie bei Spirituosen besteht das Nasenbild eines Weines aus einer Kopf-, Herz und Basisnote. Die gewählte Breite garantiert sogar den Genuss von Pinot, Chardonnay und klassischen Syrahs. Das kann kein anderes Universal-Glas!

Die Position der breitesten Fläche ist nur 90 Millimeter von der Glasöffnung entfernt. Somit ist ein Maximum von Konversation mit dem Wein möglich und es findet kein Aromenverlust in Folge einer zu grossen Distanz statt.

Die untere, spezielle Glasform ergibt beim sanften Schwingen des Glases einen unglaublichen «Bouquet-Drive»! Während sich der Wein in normal bauchigen Gläsern wie bei einem dicklichen Armreif zentrifugal bewegt und sich dabei die Aromen wie bei einem Hamster im Rad gefangen unten drehen, bildet sich im GABRIEL-GLAS® eine fein gefächerte Turbine, bei der die frei gesetzten Aromen wie eine facettenreiche Spirale kreisförmig nach oben schweben und so dem Wein ein noch nie erlebtes Parfüm entlocken.

Die Glasform zwischen Bauch und Öffnung ist dezent konisch nach innen geschwungen. Das ermöglicht eine optimale Bündelung des Bouquets. Beim Trinken des Weines werden wieder die schwer flüchtigen Substanzen mit den leichteren Düften vermischt, weil diese wie bei einer Wellenbrechung beim Ansetzen überdreht werden. Dieses Phänomen ist bei einem bauchigen Glas nie möglich.

Die sanft konische Form entspricht - ähnlich einem Trichter - genau der Verlängerung der beiden Nasenkanäle. So kommt keine falsche Luft zum Bouquet und die frei gesetzten Aromen werden ohne jeglichen Verlust direkt 1:1 dem Riechorgan zugeführt. Der Wein selbst ist bei diesem Akt viel näher an der Nase und liegt dabei «breiter» als bei vergleichbaren Gläsern. Auch das ist wiederum ein weiteres, unschlagbares Aromen-Plus.

Entscheidend ist vor allem die gewählte Glasöffnung von genau 66 Millimetern. Bei zu kleiner Öffnung (vor allem bei bauchigen Gläsern) bildet sich über dem Bouquet eine Art Fettfilm, der die Aromen blockiert, respektive zudeckt. Ist die Glasöffnung zu gross, verlieren sich die Aromen und das Bouquet bekommt Risse, wirkt trocken oder zerfällt ganz. Genau bei diesem Punkt zeigt das GABRIEL-GLAS© die grösstmögliche Komplexität des Weines und der hauchdünne Film über dem Nasenspiel bindet alle auch noch so feinen Aromen ins Traumbouquet ein.

Beim Geniessen selbst hat die ganze Nase im Glas Platz und so trinkt es sich leichter, weil man nicht den ganzen Kopf nach hinten anheben muss, um den Wein in den Gaumen fliessen zu lassen. Zudem ist man kurz vor dem erwartungsvollen Schluck nochmals ganz, ganz nah am Bouquet dran. Besonders wichtig: Der Wein fliesst im Gabriel-Glas im Gegensatz zu normal bauchigen Gläsern viel breiter und verteilt sich so auf die ganze Zunge um jede auch noch so kleine Geschmackspapille zu erreichen.

Das maschinengeblasene GABRIEL-GLAS© ist nur 145 Gramm schwer. Die mundgeblasene GOLD-EDITION wiegt gar nur federleichte 90 Gramm.

Weil beide Versionen in einem einzigen Arbeitsprozess (Kelch und Stiel!) gefertigt wird, bietet es eine selten erlebte Bruchsicherheit. Die Stabilität ist so garantiert, dass man das Glas ohne jegliche Bedenken in der Spülmaschine waschen darf.

Bei beiden Varianten (StandArt und Gold-Edition) ist hochwertiges und unbedenkliches Kristallglas im Einsatz, welches gegenüber Bleikristall auch härter, kratzfester und bruchresistenter ist.

Der Unterschied zwischen dem maschinengeblasenen StandArt GABRIEL-GLAS© und der mundgeblasenen GOLD-EDITION besteht im Gewicht und der Feinheit. Bei der GOLD-EDITION ist das dünnwandige Glas kaum mehr spürbar und man ist noch viel näher beim Wein.

Eignet sich für alle Weine, auch für Champagner, für Whisky, Brandy, Portweine sogar Spitzenbiere...

...wir wünschen Ihnen unglaublichen Weingenuss mit Gabriel-Glas!

www.gabriel-glas.com