

FOR
WINE
LOVERS

ZIEHER





@trotterwine

Silvio Nitzsche

www.weinkulturbar.de

Seit über dreißig Jahren ist Silvio Nitzsche als Sommelier im Dienste des Gastes und des Weines tätig, unter anderem in einigen der besten Sterne-Restaurants.

Wichtigste berufliche Stationen von Silvio Nitzsche:

Sommelier im Restaurant „Dieter Müller“ (19,5 GM, *** Michelin), Bergisch Gladbach / D

Sommelier in „Ernas Elderberry House“, Oakhurst / CA, USA

Stellv. Restaurantleiter und Sommelier im Restaurant „Speisemeisterei“ (18 GM, ** Michelin), Stuttgart / D

Leitung des Weineinzel- und -großhandelsunternehmens KierdorfWein

Im Jahr 2007 fand der Sommelier in Dresden eine neue Heimat. Mit der dort eröffneten WEIN | KULTUR | BAR hat er es mit seinem Team geschafft, eine der besten Weinbars Europas im Weinbewusstsein vieler zu etablieren. Es ist ihm gelungen, einen Ort zu schaffen, an dem Wein selbstverständlich ist. Nicht umsonst erlangte er so bereits 6x die Auszeichnung „Beste Weinkarte des Jahres“.

In seinem beruflichen Leben hat er für seine Tätigkeit und für sein Unternehmen zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Mehrfach wurde Silvio vom Magazin „Der Feinschmecker“ zu einem der zehn besten Sommeliers Deutschlands gewählt und 2019 mit dem „Award of Honour“ ausgezeichnet. Zuletzt wurde er vom Magazin Falstaff zum „Sommelier des Jahres“ gekürt. Die WEIN | KULTUR | BAR wird im Gault & Millau gelistet und vom Falstaff BARGUIDE 2024 als beste Weinbar Deutschlands geführt.



„NATÜRLICH
GIBT ES EIN LEBEN
OHNE WEIN,
ABER WER WILL
DAS SCHON?“

Die VISION der Einfachheit

Es gibt bei dieser Serie keine Weiß- oder Rotweingläser, sondern lediglich Themen- oder Charaktergläser. Mit dem Namen der Gläser FRESH, STRAIGHT, INTENSE, BALANCED, RICH, NOSTALGIC und SIDE erklärt sich spielerisch einfach auch deren Einsatzmöglichkeit. Man greift intuitiv zu dem Glas, welches die Geschmacksmomente, die man besonders betonen möchte, am besten präsentiert. Soll ein kraftvoller Wein harmonisiert oder ein wenig lebendiger und frischer werden, nimmt man das entsprechende Glas, das seine Bestimmung schon im Namen trägt.

VISION

„So haben Sie Wein noch nie gesehen!“

Silvio Nitzsche, WEIN | KULTUR | BAR Dresden



Weiterführende Informationen zur Serie VISION, Philosophie und tiefgreifende Analyse des Sommeliers Silvio Nitzsche finden Sie unter: www.zieher-selection.com/de/vision



SIDE

NOSTALGIC

RICH

STRAIGHT

FRESH

BALANCED

INTENSE



Filigrane Handwerkskunst trifft auf innovatives Design

Bei den Zieher Gläsern handelt es sich um hochwertigste Handwerkskunst, die in einer der wohl innovativsten und besten Glasbläsereien der Welt entsteht. Die Gläser werden aus kristallinem Glas ohne Zusatz von Blei in traditionellem Verfahren mundgeblasen gefertigt. Jedes Glas ist ein Unikat und wurde von einem Glasbläser mit Kunstfertigkeit und Hingabe geschaffen.

Traditionell mundgeblasen



Innovatives Design

Die Serie VISION garantiert hochedles und faszinierendes Design, verbunden mit einem einzigartigen Ästhetikempfinden. Die Formgebung der Kelche und die wellenförmige Gestaltung der Böden ermöglichen maximale Aromenpräsenz und eine optimale Entwicklung des Weines.

Maximale Aromenpräsenz

VISION bietet perfekten Weingenuss: intuitiv, unkompliziert und immer entsprechend den eigenen Wünschen. Vor allem aber ist es die Faszination des Lichts, der Farben und der visuellen Tiefe, die Ihren Blick nicht mehr von dem Glas abschweifen lässt, denn: So haben Sie Wein noch nie gesehen!



Die Handwerkskunst

Weingläser VISION

	
Inhalt	ca. 340 ml
Durchmesser	8 cm
Höhe	24 cm
№ 5480.01	
VPE	2 Stück
EAN	4023174211535
№ 5480.01-1	
VPE	1 Stück
EAN	4023174301892



FRESH

Für sehr frische Weißweine, Frizzante und jede Art von Schaumwein, leichte Roséweine; mit Moussierpunkt

Aufgrund der breiten Öffnung dieses Glases kann bei Schaumweinen die Kohlensäure sanft verdampfen. Die Nase wird in ihrer Aromenwahrnehmung nicht durch eine Kohlensäurekonzentration geschockt, wie dies beim klassischen Schaumweinglas oft der Fall ist. Das Glas konfrontiert den Gaumen mit einer zentralisierten Aromenkonzentration und lässt den Wein dadurch herrlich lebendig, erfrischend und leicht erscheinen. Die Entwicklung der geschmackstragenden, frischen Säurestrukturen wird gefördert und einzelne Bukettstränge werden fokussiert wiedergegeben. Der Moussierpunkt am Kelchboden erzeugt bei Schaumwein eine feine Perlenschnur aus aufsteigenden Kohlensäureperlen.

	
Inhalt	ca. 540 ml
Durchmesser	9 cm
Höhe	27 cm
№ 5480.02	
VPE	2 Stück
EAN	4023174211542
№ 5480.02-1	
VPE	1 Stück
EAN	4023174301922



STRAIGHT

Für rebsortenrein definierte sowie fruchtige und aromatisch präsen- te Rot- und Weißweine

In diesem Glas werden die Eigenschaften der Weine harmonisch eins zu eins wiedergegeben. Die Echtheit der Aromenkultur einer Rebsorte wird greifbar gemacht und unverfälscht dargeboten, was dieses Glas für alle Arten von Authentizitätsrebsorten wie Riesling oder Sauvignon Blanc besonders geeignet macht. Leichte, aromatische Rotweine werden zum reinen Trinkvergnügen.

	
Inhalt	ca. 640 ml
Durchmesser	10,5 cm
Höhe	28 cm
№ 5480.03	
VPE	2 Stück
EAN	4023174211559
№ 5480.03-1	
VPE	1 Stück
EAN	4023174301908



INTENSE

Für opulente, große Gewächse, kraftvolle Weiß- und Rotweine, rustikale, säurebetonte Weiß- und Rotweine, junge und mittelalte Bordeaux-Weine

Aufgrund des sich verjüngenden Kamins werden in diesem Glas die Aromenmoleküle intensiviert und regelrecht aus dem Glas geschleudert. Die Säure gliedert sich harmonisch in den Fruchtkörper ein und komplettiert das opulente Gesamtkraftempfinden. Das Glas sorgt für eine intensive Oxidation und ist somit ideal für alle Weine, die dekantiert oder karaffiert werden können.

	
Inhalt	ca. 850 ml
Durchmesser	12 cm
Höhe	25 cm
№ 5480.04	
VPE	2 Stück
EAN	4023174211566
№ 5480.04-1	
VPE	1 Stück
EAN	4023174301915



BALANCED

Für weiße und rote Burgunder, große Piemonteser, extrem vielschichtige und doch sensible Weiß- und Rotweine, sehr opulente Roséweine, alte Jahrgangschampagner

Ein perfektes Glas für Weine, die man aufgrund ihrer sensiblen Struktur nicht dekantieren möchte, die aber dennoch sehr viel Luft benötigen. Purer Gleichklang entspringt diesem Kristall. Selbst in sich unharmonische Weine vermag es konzentriert und zugleich höchst elegant wiederzugeben. Dieses Glas lässt Weine zu einem aromatischen Gesamterlebnis werden, ohne sie dabei zu überfordern.

	
Inhalt	ca. 280 ml
Durchmesser	7 cm
Höhe	23 cm
№ 5480.05	
VPE	2 Stück
EAN	4023174211573



RICH

Für Süd-, Süß- und Dessertweine sowie alle Arten von Spirituosen

Ein Glas für nahezu alle schwergewichtigen und alkoholreichen Getränke. Die kleine Präsentationsfläche sorgt dafür, dass der Wein oder der Brand sich nicht allzu geballt entwickeln kann, so dass die schwergewichtigen Aromen- elemente nuanciert preisgegeben werden. Aufgrund der schmalen Öffnung des Glases kann man die Nase nicht zu sehr darin vertiefen und vermeidet somit einen Alkoholschock der wahrnehmenden Schleimhäute.

	
Inhalt	ca. 250 ml
Durchmesser	10,5 cm
Höhe	16,5 cm
№ 5480.06	
VPE	2 Stück
EAN	4023174211580



NOSTALGIC

Für Cocktails und als Food-Glas

Der weite Kelch eignet sich perfekt für die stilvolle Präsentation kreativer Cocktails, eindrucksvoller Amuse-Bouches oder anspruchsvoller Desserts. In Kombination mit SIDE ideal für stilles Wasser, um beim Servieren leicht unterscheiden zu können.

	
Inhalt	ca. 480 ml
Durchmesser	9 cm
Höhe	10,5 cm
№ 5480.07	
VPE	2 Stück
EAN	4023174301885



SIDE

Für Mineralwässer und alkoholfreie Getränke

Dieses Glas ergänzt die Weingläser als geschmackvoller Begleiter, um stilles oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und alkoholfreie Getränke stilvoll zu servieren. Die Kohlensäure wird gleichmäßig harmonisiert und die Säuren und Mineralelemente hochwertiger Quellen werden erfrischend auf der Zunge und am Gaumen platziert, ohne aufdringlich zu wirken.

Stimmen aus der Weinwelt



„Den Zieher Gläsern gelingt es auf unvergleichliche Weise, die Eleganz und das Geschmackserlebnis des Weines zu verbessern“

Emanuele Trono
@enoblogger, Italien



„Wein aus einem Zieher Glas zu probieren, bedeutet ein einzigartiges Geschmackserlebnis, bei dem alle Facetten des Weines optimal zur Geltung kommen.“

Andrea Zigrossi
@trotterwine, Italien



„Zieher Gläser erschließen neue Facetten und präsentieren den Wein auf gänzlich andere Art.“

Christian Müller, Weingut Max Müller I
Volkach, Deutschland



„Die weltbesten Weine, serviert in einem Zieher Glas, perfektionieren meine Menüs!“

Christian Senff, Restaurant Aureus
Frankfurt, Deutschland

Die Vision Weingläser und Zieher Dekanter können Sie auch in exklusiven Bars erleben, wie z.B. • Wein Kultur Bar, Dresden • Weinbar KaDeWe, Berlin • Restaurant & Bar Porte Noire, London, GB oder in gehobenen Restaurants, wie z.B. • Dötzers Restauration, Bayreuth • Estancia Beef Club, Dresden • Wijnhotel Valckenburg, Valckenburg, NL • Landhaus Gräfenenthal Peter Lauterbach, Bindlach • Knife & Spoon, Ritz Carlton, Orlando, Florida, USA • Akrame, Paris, FR u. v.m.



Wertvolle Informationen zur
Pflege der VISION-Gläserserie

№ 5664 (Seite 12)

Pflegehinweise VISION

Um die Schönheit der Gläser möglichst lange zu erhalten, empfehlen wir Ihnen die Reinigung per Hand. Auch die Nutzung der Spülmaschine ist möglich:

- Wählen Sie möglichst kurze Spülprogramme mit niedrigen Temperaturen sowie einen für Gläser geeigneten Reiniger und passen Sie die Wasserhärte auf einen Bereich von 4–6 an.
- Entnehmen Sie Ihre Gläser möglichst direkt nach der Beendigung des Spülvorganges aus der Maschine.
- Polieren Sie Ihre Gläser am besten mit Tüchern aus Halbleinen oder Microfaser. Baumwolltücher können kleine Kratzer und Fusselspuren hinterlassen.
- Nutzen Sie beim Polieren am besten zwei Tücher. So können Sie den Kelch gleichzeitig von innen und außen polieren. Um ein Brechen des Stiels zu verhindern, sollte keinesfalls beim Polieren des Kelches am Fuß gedreht werden.



Weitere Informationen finden Sie unter: WWW.ZIEHER-VISION.COM



№ 5478

Durchmesser 9 cm
Höhe 2,3 cm

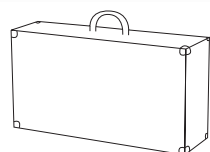
VPE 2 Stück
EAN 4023174302950



№ 5664

Maße 43,5 x 70 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174302455



№ 5661.02

Maße 65 x 34,5 x 18 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174302745

TESORO – ein Weingenuss Helfer

Edler Weinglasdeckel, der flüchtige Aromen bewahrt und ein vollendetes Weinerlebnis schafft.

Das Besondere

- Konserviert flüchtige Weinaromen im Glas
- Schützt auf elegante Art vor Fremdkörpern und fliegenden Insekten
- Zum Servieren weinbegleitender Snacks

Material

Borosilikatglas, mundgeblasen, spülmaschinengeeignet

Lieferumfang: 2 Stück

 In schwarzer Geschenkverpackung

Gläser-Poliertuch

Premium Poliertuch aus Mikrofaser zum kratz- und fusselreien Polieren von Weingläsern und Dekantern, für streifen- und schlierenfreie Ergebnisse.

Das Besondere

- Pflegeleichte Mikrofaser
- Waschmaschinengeeignet bis 90 Grad, ohne Verwendung von Weichspüler, bitte die Pflegeanweisung beachten
- Kratzt nicht, fusselt nicht
- Für streifen- und schlierenfreie Gläser

Material

Synthetikfaser/Mikrofaser

Lieferumfang

1 Poliertuch im Polybeutel

VISION Präsentationskoffer

Stabiler Hartschalenkoffer mit passgenauer Schaumeinlage für alle Gläser der Serie VISION. Das ideale Werkzeug für die Präsentation der Gläser beim Interessenten vor Ort. Preis für Endkunden auf Anfrage.

Lieferumfang

- Glasserie VISION:
je 1x FRESH, STRAIGHT, INTENSE, BALANCED, RICH, NOSTALGIC, SIDE
- 1 Zieher Mikrofaser Poliertuch
- Baumwollhandschuhe
- Informationsflyer: Zieher Weingläser und Dekanter

TESORO – DER AROMEN BEWAHRER



Der Weingenusshelfer Tesoro

Das Produkt:

Der Weinglasdeckel „Tesoro“ bewahrt die flüchtigen Aromen und passt auf jedes VISION Weinglas. Zugleich schützt er den Wein vor fliegenden Insekten und anderen Fremdkörpern.

Die Deckel sind aus hochwertigem Borosilikatglas hergestellt, das aus dem Laborbereich stammt und für ausgezeichnete chemische Beständigkeit sowie hohe Lichtdurchlässigkeit in Kombination mit einer makellosen Oberflächenqualität bekannt ist. Das bruchfeste Glas lässt sich problemlos in der Spülmaschine reinigen und ist geruchsneutral – die Grundvoraussetzung für die Bewahrung der Aromen des Weines.

№ 5478 (Seite 12)



Die Funktion:

Im Inneren eines Weinglases entsteht ein Mikrokosmos aus verschiedenen Aromenmolekülen. Die Vielfalt der primären, sekundären und tertiären Duftstoffe entströmt einem Weinglas in mehreren Stufen und kann nicht im Zusammenspiel genossen werden.

Der Deckel „Tesoro“ konserviert die flüchtigen Aromen im Glas. Der Wein entwickelt sich nicht langsamer, aber die normalerweise verfliegenden Duftmoleküle können nach eigenem Belieben schrittweise oder gemeinsam wahrgenommen werden. Der kleine Genussshelfer ermöglicht so ein völlig neues Weinerlebnis.

Die Tapas-Kultur:

Tapas (wörtl.: Deckelchen) sind mittlerweile eine gastronomische Konzeption geworden. Dem eigentlichen Ursprung entsprechend, können Sie Ihren Gästen begleitende Snacks und Nachspeisen auf dem „Tesoro“ anrichten und mit dem Weinglas servieren.

Betörende Aromenvielfalt

”

Es ist nicht nur ein Weinglasdeckel, es ist das Einfangen der Vergänglichkeit.

Kaum etwas ist so flüchtig wie die Weinaromen, die einer geöffneten Flasche, einem befüllten Weinglas entströmen. Es passiert automatisch und naturgewollt. Es ist unumkehrbar und hinterlässt im Nachhinein nicht selten das Bedauern, den Moment nicht einfangen zu können.

Manchmal sind es dann gerade die kleinen und unscheinbaren Dinge, die einen besonders großen und bleibenden Eindruck hinterlassen – wie der Weinglasdeckel „Tesoro“.

Er schafft Weinerlebnisse, wie sie noch nie bewusst und offensichtlich wahrgenommen wurden.“

Silvio Nitzsche

WEIN | KULTUR | BAR, Dresden



Die Probe aufs Exempel:

Nehmen Sie zwei gleiche Gläser. Befüllen Sie nun beide gleich voll. „Verschließen“ Sie eines der Gläser mit „Tesoro“ und lassen Sie das andere offen stehen. Warten Sie nur fünf Minuten und riechen Sie anschließend an beiden Gläsern.

Schmecken werden beide Weine gleich! Das spricht für die Entwicklung des Weines, welche er geöffnet dennoch vollzieht. Beachten Sie die Aromenvielfalt, welche Sie in dem mit dem Deckel verschlossenen Glas aufnehmen und analysieren können. Sie werden erstaunt sein und vermutlich nie wieder einen Wein ohne „Tesoro“ genießen wollen.

DIE WEIN ENTWICKLUNGS- HELPER



Star



Doppio



Eddy



Dekanter/Karaffe Star



reddot winner 2020

”

Viele Dekanter sorgen für eine schnelle aber völlig unausgewogene Weinentwicklung, da die Weine lediglich durch die Oberflächenmakrooxidation ihre

Entwicklung erfahren. Harmonischer

und ausgewogener ist es, wenn der dafür

nötige Sauerstoff auf eine sehr weiche Weise innerhalb des Weines

implantiert wird. Durch die filigranen Strahlen des zentralen Sterns

wird der servierte Wein auf eine einmalig sanfte Art zur Weiter-

entwicklung animiert. Während des Schwenkvorgangs wird

schonend ein feiner Sauerstofffilm unter den Wein gehoben

und in ihm integriert. Dieser sorgt dafür, dass sich der Wein aus

sich selbst heraus und nicht nur, wie bei anderen Dekantern, an

der Oberfläche zu entwickeln beginnt. Durch das für diesen Dekan-

ter verwendete Borosilikatglas, welches über eine sehr glatte Oberfläche

verfügt, hat man den höchst angenehmen Effekt, dass die Aromenmoleküle

nicht aus dem Wein geschleudert werden, sondern sich in der Folge komplett

im Weinglas präsentieren dürfen. Der belüftete Wein wird enorm ausgewo-

gen, stimmig und in seiner Mitte befindlich. Ein Mehrwert, der schlichtweg

unbezahlbar ist.“

Silvio Nitzsche

WEIN | KULTUR | BAR Dresden



Weitere Informationen zum
Weindekanter „Star“ finden Sie unter
www.zieher-selection.com/de/star/

No 4948.PB (Seite 22)



No 4945.PB (Seite 22)



Der große „Star“ verfügt über eine Griffmulde im Boden, welche zum einen die Verwirbelung während des Befüllens und Schwenkens verbessert. Zum anderen sorgt sie für gutes Handling und einen sicheren Halt beim Servieren des Weines. Ein im Geschenkset beige packter Ring aus schwarzem Silikon bietet eine ansprechende Basis und erlaubt zudem die schräge Positionierung.

Der kleinere „Star“ eignet sich speziell für das Dekantieren von offenen Weinen oder kleinen Flaschen. Die ideale Füllmenge, um maximalen Sauerstoffkontakt zu garantieren, beträgt 0,375 Liter. Die reduzierte Größe bietet die Möglichkeit, Weißweine zu dekantieren und dennoch in Weinkühlern zu temperieren. Auch für Dessertwein und die Inszenierung von innovativen High End Cocktails, aromatisierten Spirituosen bis hin zu exotischen Säften und vielem mehr ist dieses einzigartige Produkt geeignet.

DIE KUNST DES DEKANTIERENS

Der Dekanter „Star“ vereint die Ästhetik eines Unikats mit der Funktionalität eines professionellen Handwerkszeugs für den vinophilen Genuss. Jede Karaffe wird durch ihren individuellen Stern zum Unikat. Dieses kunstvoll gestaltete Herzstück wird in einem hochaufwendigen Prozess durch zahlreiche Bearbeitungsschritte zu einem einzigartigen Element. In unserer uniformen Welt ist das Luxus pur, denn kein „Star“ gleicht dem anderen.



No 4948.PB

No 4945.PB



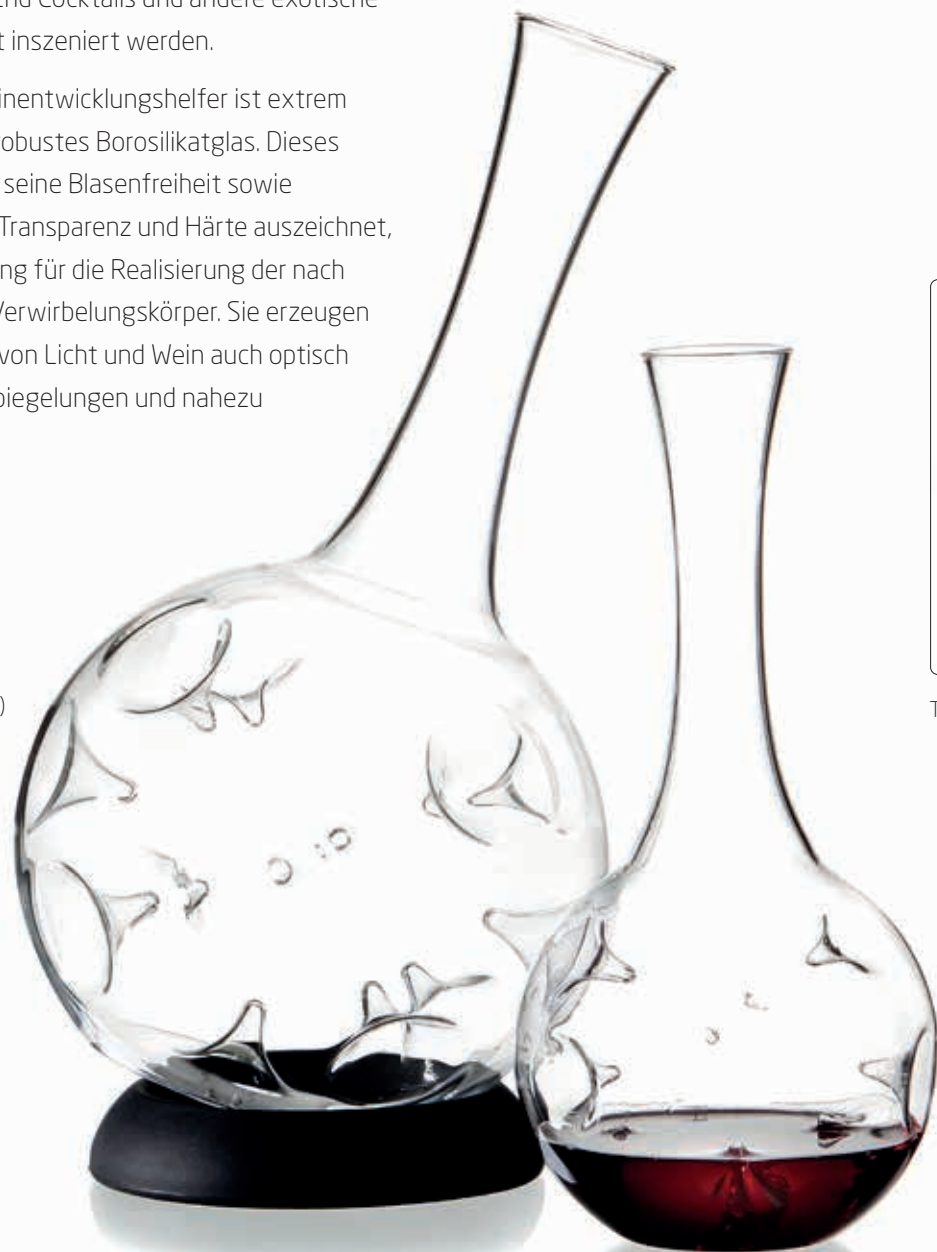
Dekanter/Karaffe Eddy

Beim großen „Eddy“ wurde das Volumen so dimensioniert, dass bei einer Befüllung von bis zu 1,5 Liter eine möglichst große Oberfläche des Weines entsteht. Dieses Beatmungsgerät steht aufgrund des abgeflachten Bodens sicher und gerade, der beigepackte Ring aus mattschwarzem Silikon ermöglicht zudem auch eine schräge Positionierung.

Mit dem kleinen „Eddy“ lassen sich insbesondere offene Weine oder Weine aus kleinen Flaschen hervorragend dekantieren. Dabei liegt die optimale Füllmenge, um den Sauerstoffgehalt zu maximieren, bei 0,375 Liter. Das kompakte Design erlaubt es, Weißwein zunächst zu dekantieren und ihn anschließend im Weinkühler zu temperieren. Durch den extravaganten Charakter dieses Designer-Stückes können auch High End Cocktails und andere exotische Kreationen adäquat inszeniert werden.

Rohstoff dieser Weinentwicklungshelfer ist extrem hochwertiges und robustes Borosilikatglas. Dieses Glas, das sich durch seine Blasenfreiheit sowie außergewöhnliche Transparenz und Härte auszeichnet, ist die Voraussetzung für die Realisierung der nach innen gerichteten Verwirbelungskörper. Sie erzeugen im Zusammenspiel von Licht und Wein auch optisch interessante Farbspiegelungen und nahezu graphische Effekte.

№ 4884.PB (Seite 23)



Trockengestell (Seite 32)

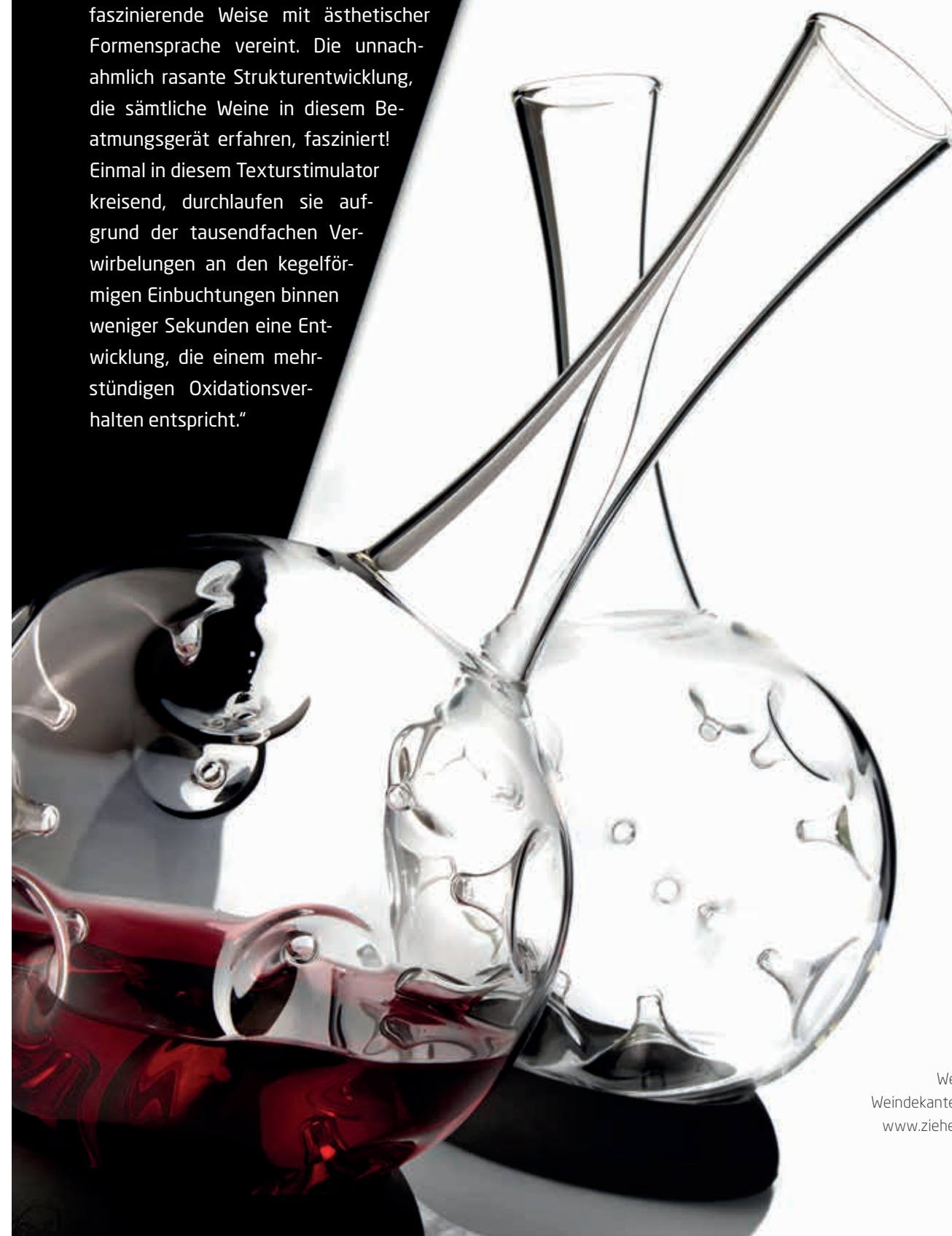
№ 4891.PB (Seite 23)

DESIGN
Silvio Nitzsche

TIEF DURCHATMEN!

„Der Dekanter „Eddy“ definiert die Welt der extremen Weininstrumente komplett neu. Deren Funktionalität wurde bisher nur selten auf eine so faszinierende Weise mit ästhetischer Formensprache vereint. Die unnachahmlich rasante Strukturentwicklung, die sämtliche Weine in diesem Beatmungsgerät erfahren, fasziniert! Einmal in diesem Texturstimulator kreisend, durchlaufen sie aufgrund der tausendfachen Verwirbelungen an den kegelförmigen Einbuchtungen binnen weniger Sekunden eine Entwicklung, die einem mehrstündigen Oxidationsverhalten entspricht.“

Silvio Nitzsche
WEIN | KULTUR | BAR Dresden

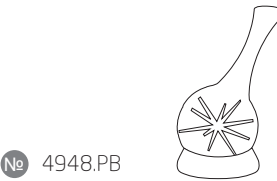


Weitere Informationen zum
Weidekanter „Eddy“ finden Sie unter
www.zieher-selection.com/de/eddy

Dekanter/Karaffen



Griffmulde auf der Unterseite für verbessertes Handling!



No 4948.PB

Inhalt Kugel ca. 1,8 L
Durchmesser 15,5 cm
Höhe gesamt 34 cm

VPE 1 Set (2tlg.)
EAN 4023174301328



„STAR“ DER SANFTE

Der individuelle Stern im Zentrum des „Star“ Dekanters integriert durch sanftes Schwenken den Sauerstoff im Inneren des Weines. Der Wein entwickelt sein Aroma sehr schonend und ausgewogen aus sich selbst heraus und nicht, wie bei üblichen Karaffen, nur an der Oberfläche.

Das Besondere

- Weltweit erster Dekanter dieser Art!
- Kein „Star“ gleicht dem anderen!
- Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen
- Eine integrierte Mulde im Boden des Dekanters sorgt für einfaches Handling und einen sicheren Halt während des Servierens

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 Liter

Material

- Dekanter: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen
- Stelling: matt-schwarzes Silikon, garantiert einen sicheren Stand und ermöglicht eine geneigte Positionierung

Lieferumfang: 1 Dekanter mit Stelling
In schwarzer Geschenkverpackung

„STAR“ – Mini DER VIELSEITIGE

Die reduzierte Größe eignet sich speziell für das Dekantieren von offenen Weinen oder Weinen aus kleinen Flaschen. Sie bietet zudem die Möglichkeit, Weißweine zu dekantieren und gleichzeitig in Weinkühlern zu temperieren. Auch geeignet für Dessertweine, die Inszenierung von High End Cocktails, aromatisierten Spirituosen, exotischen Säften und anderen Gaumenfreuden.

Das Besondere

- Reduzierte Größe für vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- Kein „Star“ gleicht dem anderen
- Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,375 Liter

Material
hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Lieferumfang: 1 Dekanter
In schwarzer Geschenkverpackung

„STAR“ – Mini & VISION „Straight“ Das Geschenkset zum Kennenlernen

Das Besondere

Die perfekte Kombination aus einem sanften Dekanter für offene Weine oder Weine aus kleinen Flaschen (ideale Füllmenge max. 0,375 Liter) mit zwei Gläsern, die die Eigenschaften des Weines harmonisch eins zu eins wiedergeben.

Lieferumfang
1 Dekanter „Star“ - Mini,
2 Weingläser VISION „Straight“ (Seite 8)
In schwarzer Geschenkverpackung



No 4946.PB

Inhalt Glas ca. 540 ml
Durchmesser Glas 9 cm
Höhe Glas 27 cm

VPE 1 Set (3 tlg.)
EAN 4023174300864



Dekanter/Karaffen



No 4884.PB

Inhalt Kugel ca. 2,3 L
Durchmesser 17 cm
Höhe gesamt 35 cm

VPE 1 Set (2tlg.)
EAN 4023174213652



„EDDY“ DER RASANTE

Im Dekanter „Eddy“ durchlaufen Weine kreisend und mit tausendfacher Verwirbelung eine Geschmacks- und Strukturentwicklung im Zeitraffer. In Sekunden erfährt der Wein eine „Beatmung“, wie sonst nur in einem mehrstündigen Dekantierprozess.

Das Besondere

Nach innen gerichtete Verwirbelungskörper sorgen beim Schwenken für eine rasante Strukturentwicklung des Weines.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 bis 1,5 Liter

Material

- Dekanter: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen
- Stelling: matt-schwarzes Silikon, garantiert einen sicheren Stand und ermöglicht eine geneigte Positionierung

Lieferumfang: 1 Dekanter mit Stelling
In schwarzer Geschenkverpackung

„EDDY“ – Mini DER KOMPAKTE

Mit dem kleinen „Eddy“ lassen sich insbesondere offene Weine oder Weine aus kleinen Flaschen hervorragend dekantieren. Dabei liegt die optimale Füllmenge, um den Sauerstoffgehalt zu maximieren, bei 0,375 Litern. Das kompakte Design erlaubt es, Weißwein zunächst zu dekantieren und ihn anschließend im Weinkühler zu temperieren.

Das Besondere

- Reduzierte Größe für vielfältige Einsatzmöglichkeiten.
- Nach innen gerichtete Verwirbelungskörper sorgen beim Schwenken für eine rasante Strukturentwicklung des Weines.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,375 Liter

Material
hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Lieferumfang: 1 Dekanter
In schwarzer Geschenkverpackung

„EDDY“ – Mini & VISION „Straight“ Das Geschenkset für den intensiven Weingenuss zu zweit

Das Besondere

Spontan genießen mit einem Dekanter, der die intensive Strukturentwicklung von Weinen (ideale Füllmenge max. 0,375 Liter) im Zeitraffer ermöglicht, kombiniert mit zwei Gläsern, die die Eigenschaften des Weines harmonisch eins zu eins wiedergeben.

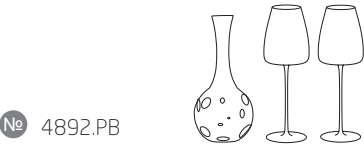
Lieferumfang
1 Dekanter „Eddy“ - Mini,
2 Weingläser VISION „Straight“ (Seite 8)
In schwarzer Geschenkverpackung



No 4891.PB

Inhalt Kugel ca. 0,8 L
Durchmesser 12 cm
Höhe 25 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174301830



No 4892.PB

Inhalt Glas ca. 540 ml
Durchmesser Glas 9 cm
Höhe Glas 27 cm

VPE 1 Set (3 tlg.)
EAN 4023174301847



SPOT ON!

Basisring mit LED-Leuchte

Dieser Basisring für die Dekanter „Eddy“ (Art.-Nr. 4884.PB) und „Star“ (Art.-Nr. 4948.PB) bietet die Möglichkeit, servierten Wein stimmungsvoll durch Licht zu inszenieren.

Die Zieher Akku-Leuchte passt exakt in die vorgesehene Aussparung im unteren Bereich des Ringes und kann so den im Dekanter servierten Wein faszinierend in Szene setzen. Bei stark pigmentierten Rotweinen kann die Leuchtwirkung im befüllten Dekanter zunächst sehr dezent ausfallen. Mit abnehmendem Füllstand wird das Licht- und Farbenspiel aber auf spannende Weise immer intensiver.

Das Geschenkset ist ein effektvolles Zubehör für die Zieher Dekanter „Eddy“ und „Star“ und beinhaltet neben dem Ring aus mattschwarzem Silikon auch die Leuchte, Fernbedienung und Ladestation. Leuchte und Fernbedienung verfügen über zahlreiche Funktionen, wie variabel regelbare Helligkeit, 7 Lichtfarben und diverse Farbwechsel-Funktionen.

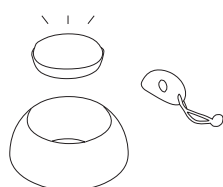
Ausführliche Informationen zur Zieher Akku-LED-Leuchte finden Sie unter:
www.zieher-selection.com/akku-led



Akku LED



№ 8153.01PB



Höhe Ring 5,5 cm
Durchmesser Ring 15,2 cm
Ausführung Netzstecker Europa

VPE 1 Set (4 tlg.)
EAN 4023174301427

BASISRING MIT LED-LEUCHTE

Dieser Basisring für die Dekanter „Eddy“ (Art.-Nr. 4884.PB) und „Star“ (Art.-Nr. 4948.PB) bietet die Möglichkeit, servierten Wein stimmungsvoll durch Lichtinszenierungen in Szene zu setzen.

Das Besondere

Kompatibel zu „Star“ 4948.PB (Seite 22) und „Eddy“ 4884.PB (Seite 23)

Lieferumfang

1 Ring, 1 Leuchte, 1 Ladestation (EU-Netzteil), 1 Fernbedienung

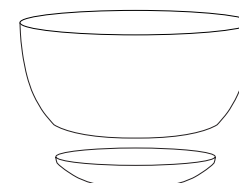
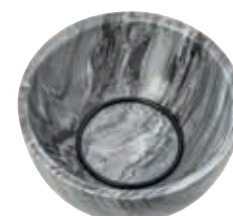
Bitte beachten Sie: UK/US-Netzstecker sind auf Anfrage verfügbar

In schwarzer Geschenkverpackung

IN STEIN GEMEISSELT

Gerade an heißen Tagen kann es zu einer Herausforderung werden, Wein zu dekantieren und gleichzeitig auf optimaler Trinktemperatur zu halten. Der Dekanter-Kühler „On The Rocks“ bietet genau für diese Situation eine innovative und hoch-ästhetische Lösung.

„On The Rocks“ wurde exklusiv für die Zieher Dekanter „Eddy“ (4884.PB) und „Star“ (4948.PB) entwickelt. Der dafür ausgewählte graue Marmor besticht durch die vielfältigen Muster seiner Marmorierung. Jedes Stück ist ein Unikat und bietet die Möglichkeit, sowohl Weiß- als auch Rosé- und Rotwein stilvoll zu dekantieren und gleichzeitig zu temperieren.



№ 8059.PB

Inhalt ca. 1,4 L
Durchmesser ca. 20,5 cm
Höhe gesamt ca. 11 cm

VPE 1 Set (4 tlg.)
EAN 4023174304558



№ 4948.PB (Seite 22)

„ON THE ROCKS“ DEKANTERKÜHLER-SET

Das Oberteil des Kühlers (passend für die Dekanter „Eddy“ und „Star“) wird im Gefrierschrank aufbewahrt, der passende Untersetzer bleibt ungekühlt. Er fängt das Kondenswasser auf, das sich im Gebrauch am gekühlten Oberteil bildet. Dadurch bleibt der Tisch stets trocken und frei von unerwünschten Wasserflecken.

Das Besondere

Die gefrorene Schale gewährleistet, dass der Wein an heißen Tagen länger die gewünschte Trinktemperatur beibehält. Zwei Silikonringe dämpfen Geräusche und schonen die Dekanter beim Einsetzen in den Kühler.

Material: Polierter Marmor/Silikon

Lieferumfang

1 Schale und 1 Untersetzer aus Marmor,
2 Silikonringe kompatibel zu „Star“ 4948.PB (Seite 22) und „Eddy“ 4884.PB (Seite 23)

Bitte beachten Sie:

Marmor ist ein Naturprodukt, die graue Marmorierung kann stark variieren, was die Wirkung dieses Natursteins sehr lebendig und außergewöhnlich macht. Bestimmte Lebensmittel, insbesondere Fruchtsäuren (Zitronensäure) können bei längerem Kontakt die Oberfläche angreifen. Wir empfehlen daher, den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zu vermeiden. Bitte nur mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln reinigen. Nicht spülmaschinengeeignet.

In schwarzer Geschenkverpackung

Dekanter/Karaffe Doppio



№ 5480.04 (Seite 9)

DESIGN
Itamar Harari



№ 4894.PB (Seite 30)

Im Dekanter „Doppio“ erhält Wein gleich eine doppelte Bühne, die für Aufmerksamkeit und überraschende Effekte sorgt.

Die geometrische Linienführung und die reduzierte Gestaltung wirken beinahe technisch und lenken den Blick auf das Innere, denn erst im befüllten Zustand offenbart sich das ganze Geheimnis dieses außergewöhnlichen Designs.

Schon beim Einschenken verteilt sich der Wein auf die beiden Ebenen des „Doppio“ Dekanters, wodurch ansprechende visuelle Akzente entstehen. Beinahe könnte man meinen, der Wein würde schweben.

Neben dem natürlichen Fluss des Weines, welcher sich über die Innenseiten des Dekanters in beide Ebenen ergießt, hat auch die Aufteilung in zwei Bereiche einen der Weinentwicklung überaus zuträglichen Effekt. Diese Aufspaltung erzeugt, bei vergleichsweise geringem Platzbedarf auf dem Tisch, eine signifikant vergrößerte Oberfläche des Weines, was den möglichen Sauerstoffkontakt maximiert. Die Zweiteilung

bleibt auch beim Ausgießen erhalten, so dass durch den kaskadierten Fluss ein Wasserfalleffekt entsteht, der die Belüftung durch Verwirbelung zusätzlich verstärkt.

„Doppio“ wird in aufwändiger Handarbeit aus hochwertigem Borosilikatglas gefertigt, das robust und leicht zu reinigen ist. Die ideale Füllmenge des Dekanters beträgt 0,75 Liter, um maximalen Sauerstoffkontakt und schönste optische Effekte zu generieren.

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?



Weindekanter Pebble



Trockengestell (Seite 33)



No. 5480.04 (Seite 9)

No. 4890.PB (Seite 30)



Dank der Formgebung des Halses fließt der Wein beim Eingießen an der kompletten Innenfläche entlang, was die Oberfläche des Weines maximiert und so bereits zur Luftzufuhr beiträgt. Die drei Mulden im Boden wirbeln den einfließenden Wein zusätzlich auf, was eine schonende aber dennoch sehr wirksame Belüftung zur Folge hat. Durch behutsames Schwenken des befüllten Dekaners kann dieser Effekt noch verstärkt werden. Weiterhin sorgen die drei Wölbungen auf der Unterseite für einen wackelfreien Stand. Der schräge Anschnitt des Halses und die sorgfältige Politur der Schnittkanten minimieren das Tropfverhalten beim Ausgießen.

IN HANDARBEIT VERFORMT!

Pebble

„Pebble“ wird aus hochwertigem Kristallglas ohne Zusatz von Blei gefertigt. Bereits der unbefüllte Dekanter begeistert durch die Brillanz des Glases und daraus resultierende Reflektionen des Lichts. Dieses Produkt wird mit hoher Handwerkskunst mundgeblasen. Das Feingefühl und die jahrelange Erfahrung der Glasbläser zeigen sich insbesondere in der Gestaltung des Bodens. Dieser ist großflächig dimensioniert und in drei konvexe Segmente unterteilt.

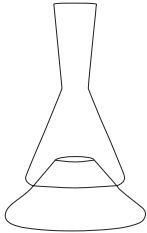
DESIGN

Itamar Harari





No 4894.PB



Inhalt Dekanter

ca. 1,75 L

Durchmesser

20 cm

Höhe gesamt

30 cm

VPE

1 Stück

EAN

4023174302271

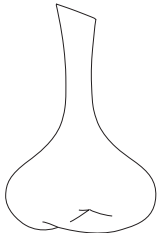


„DOPPIO“ DER HOCHSTAPLER

Beim Befüllen des Dekanters „Doppio“ verteilt sich der Wein auf zwei Ebenen, so dass ansprechende visuelle Effekte entstehen und durch die signifikant vergrößerte Oberfläche der Sauerstoffkontakt des Weines maximiert wird. Die Zweiteilung bleibt auch beim Ausgießen erhalten und verstärkt die Belüftung durch zusätzliche Verwirbelung.

- Das Besondere**
- Weltweit erster Dekanter dieser Art
 - Innovatives Designkonzept mit Befüllung auf zwei Ebenen für mehr Sauerstoffkontakt
 - Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen
- Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt:** 0,75 Liter
- Material:** hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen
- Lieferumfang:** 1 Dekanter
-  In schwarzer Geschenkverpackung

No 4890.PB



Inhalt

ca. 1,8 L

Durchmesser

20 cm

Höhe gesamt

30 cm

VPE

1 Stück

EAN

4023174300871



„PEBBLE“ DER KLASSIKER

Der mundgeblasene Dekanter in klassischer Form entsteht durch die hohe Handwerkskunst erfahrener Glasbläser. Die Formgebung des Halses, der weit ausladende Korpus und die drei im Boden integrierten Mulden sorgen schon beim Befüllen für eine Maximierung der Oberfläche. So wird größtmöglicher Sauerstoffkontakt bei gleichzeitig schonender Entwicklung des Weines erzielt.

- Das Besondere**
- Durch die Formgebung fließt der Wein bereits beim Befüllen an der kompletten Innenfläche entlang. 3 Mulden im Boden sorgen für schonende Verwirbelung und sanfte Belüftung. Dieser Effekt kann durch sanftes Schwenken noch verstärkt werden.
- Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt:** 0,75 bis 1,5 Liter
- Material:** hochwertiges Kristallglas ohne Zusatz von Blei
- Lieferumfang:** 1 Dekanter
-  In schwarzer Geschenkverpackung

Ein praktisches Werkzeug mit hohem Anspruch an Ästhetik – dies war der Gedanke bei der Entwicklung von „DryPod“. Das massive Gestell aus gebürstetem Edelstahl, schwarz oder messingfarben veredelt, bildet die Basis dieses formschönen Produktes. Eine Abtropfschale aus transluzentem Resin sitzt passgenau im Inneren des Gestells und harmonisiert in seiner anthrazitfarbenen Farbgebung mit beiden Varianten.

„DryPod“ ist in erster Linie ein Trockengestell für Dekanter. Die Geometrie wurde so gewählt, dass alle Zieher Dekanter sicher aufgenommen werden, neben den großen Varianten „Eddy“, „Star“, „Doppio“, usw. fasst es auch die kleineren Versionen einiger Modelle sowie viele weitere Dekanter im klassischen Format. Die Tropfschale nimmt ablaufendes Wasser sicher auf und ist zur Reinigung problemlos entnehmbar.

Auch nach dem Trocknen sind alle Dekanter in „DryPod“ bestens aufgehoben. Ob in der Vitrine oder auf dem Regal wird der Dekanter durch das edle Gestell stilvoll präsentiert. Die nach unten gelagerte Öffnung schützt dabei vor Verschmutzung.



Pflegehinweise Dekanter

№ 8014.20PB

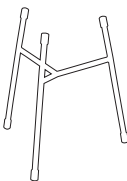


Nahezu jedem, der in seinem Leben bereits Erfahrungen mit Dekantern sammeln durfte, stellt sich beim Anblick von „Doppio“, „Star“ oder „Eddy“ die intuitive Frage der Reinigung. Viele Dekanter haben die Eigenschaft, speziell die Farbpigmente von Rotweinen aufzunehmen und einen leichten grauen oder braunen Oberflächenbelag zu entwickeln. Die meisten Karaffen haben mikroskopisch betrachtet eine raue Oberfläche. An dieser können die Rotweinreste haften, so dass die Dekanter schon nach kurzer Zeit nicht mehr attraktiv aussehen.

Bei unseren Dekantern aus Borosilikatglas passiert dies erst nach intensivem Gebrauch, da die Oberfläche dieses besonders hochwertigen Laborglases extrem glatt und abweisend ist. Wenn sich Spuren bilden sollten, kann man diese einfach mittels eines Gemisches aus Zitronensäure und Wasser und einer zweistündigen Einwirkzeit ganz leicht und ohne Aufwand wieder entfernen.

Optional erhältliche Trockengestelle aus Edelstahl erleichtert die Trocknung nach dem Spülen.

Trockengestell



№ 8014.20PB

Höhe gesamt 20 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174300857

„STABLO“ TROCKENGESTELL

Das optional erhältliche Trockengestell erleichtert die umgedrehte Positionierung und sorgt für schnelle Abtrocknung des feuchten Dekanters. Das Gestell wurde bewusst sehr hochwertig gestaltet, es kann bei Bedarf auch als Präsentationsdisplay des mit Wein befüllten „Star“ Dekanters (4948.PB) genutzt werden. Ein Zubehör mit echtem Mehrwert.

Das Besondere

Rutschhemmende Kappen aus mattschwarzem Silikon garantieren einen sicheren Stand und halten den Dekanter in der gewünschten Position. Kompatibel zu „Star“ (4948.PB), „Eddy“ (4884.PB), „Pebble“ (4890.PB) und „Doppio“ (4894.PB).

Material

hochglanzpolierter Edelstahl, Silikon

Lieferumfang

1 Trockengestell

In schwarzer Geschenkverpackung



Trockengestell



„DRYPOD“ TROCKENGESTELL

Mit diesem eleganten Gestell können alle Zieher Dekanter nach dem Spülen einfach kopfüber zum Nachtrocknen aufgestellt werden. Restfeuchte wird in einer Schale aufgefangen. Später dient der Ständer der sicheren und stilvollen Aufbewahrung.

Das Besondere

- Stilvolles Werkzeug zur einfachen Trocknung und sicheren Aufbewahrung
- Kompatibel zu allen Zieher Dekantern: „Star“ (4948.PB), „Eddy“ (4884.PB), „Pebble“ (4890.PB) und „Doppio“ (4894.PB), „Star“ - Mini (4945.PB), „Eddy“ - Mini (4891.PB)

Material

gebürsteter Edelstahl (PVD-beschichtet), Resin

Lieferumfang

1 Trockengestell
1 Abtropfschale aus dunkelgrauem Resin

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 2231.PB

Farbe messingfarben
Höhe 26 cm
Durchmesser 18 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174303636

№ 2233.PB

Farbe schwarz
Höhe 26 cm
Durchmesser 18 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174303629





Extravagante Schätze – stilsicher verpackt

Die Produkte der Zieher VISION Serie und die Dekanter werden in einer mattschwarzen Geschenkverpackung ausgeliefert.

Durch den eleganten Gesamtauftritt überzeugt jedes VISION Glas oder jeder Dekanter bereits vor dem Auspacken.

Der gefaltete Hartkarton sorgt für einen sicheren Transport bis zu Ihnen nach Hause.

VISION kennenlernen!

Die Weingläser der Serie sind auch in einer Einzelverpackung verfügbar (Seite 8 und 9).



Foto: Andrea Zigrossi
www.instagram.com/trotterwine/

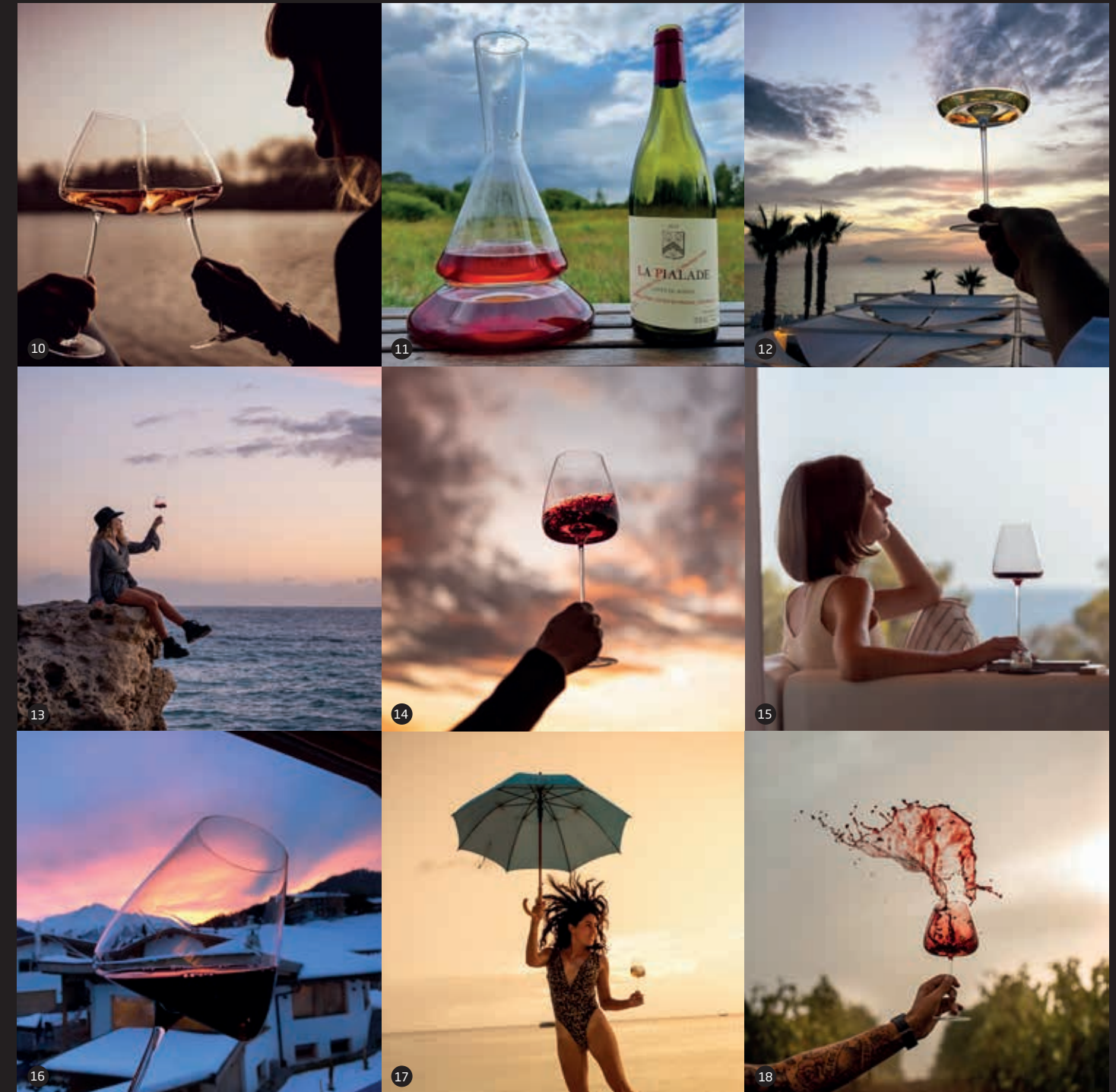
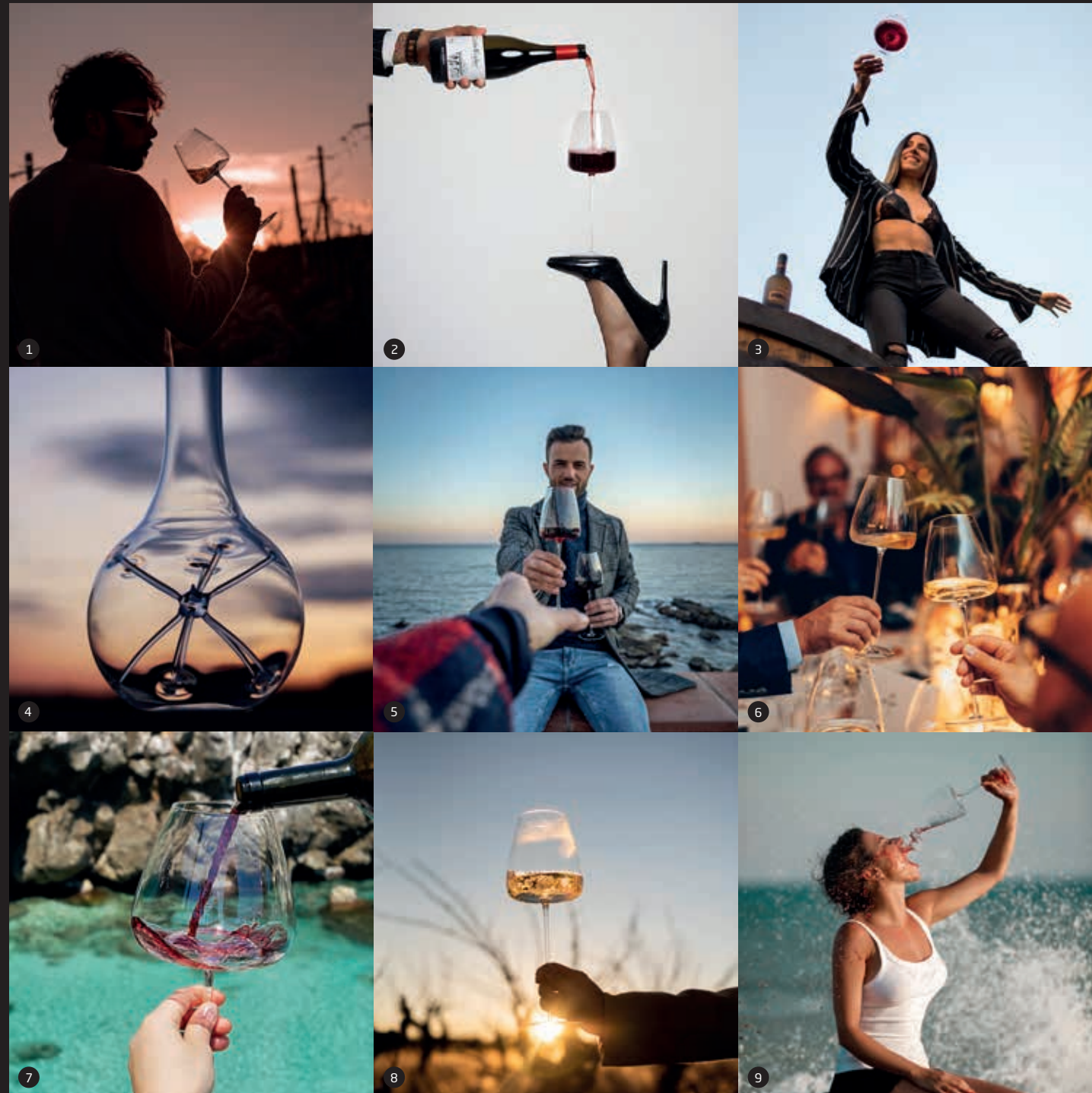
Folgen Sie uns in den sozialen Medien und bleiben Sie immer informiert!

Unsere Partner, Fans und Freunde, darunter viele Spitzenköche und Sommeliers aus aller Welt, nutzen Zieher Produkte, um darauf Drinks und Gerichte zu inszenieren und in den sozialen Medien zu präsentieren.

Nachfolgend eine Sammlung ganz besonderer Zieher Momente.

Vielen Dank für Eure Kreativität!

share your #ziehermoment



facebook.com
/ZieherGermany



instagram.com
/Zieher_Selection



linkedin.com
/company/zieher-kg



xing.com
/companies/zieherkg



youtube.com
/user/ZieherGermany



pinterest.de
/zieherkg/

①② Andrea Zigrossi, [instagram.com/trotterwine](https://www.instagram.com/trotterwine) ③⑧⑭⑱ Gilbert Bages, [instagram.com/drinkinmoderation](https://www.instagram.com/drinkinmoderation)

④ Diane Souquiere, [instagram.com/dalkia_loves_wine](https://www.instagram.com/dalkia_loves_wine) ⑤⑬ Phototannins, [instagram.com/phototannins](https://www.instagram.com/phototannins) ⑥ Konrad Lifestyle by DJ Antoine, [konradlifestyle.com](https://www.konradlifestyle.com)

⑦ Enrico Onthewine ⑨ Elisa Dublyansk ⑩ WeinBaum, [instagram.com/weinbaum.de](https://www.instagram.com/weinbaum.de) ⑪ Rasmus Christensen, [Winewherever](https://www.winewherever.com)

⑫ Francesco Ciardullo, [instagram.com/ciardulloofficial](https://www.instagram.com/ciardulloofficial) ⑮ Elena Vinyarskaya, [instagram.com/readmeawine](https://www.instagram.com/readmeawine) ⑰ India Donisi, [instagram.com/winespicegirl](https://www.instagram.com/winespicegirl)



Annika Hohmann, Deutschland
[instagram.com/
the_hunting_wine_girl](https://www.instagram.com/the_hunting_wine_girl)

„Das Besondere an der VISION Serie ist, dass wir hier von Charaktergläsern sprechen. Wir gehen durch das Glas individuell auf den Wein ein und erhalten somit ein viel intensiveres Genussserlebnis. Die Gläser sind also nicht nur ein Hingucker, sondern bereichern auch unseren Gaumen.“



Thomas Dötzer, Deutschland
www.doetzers.de

„Von Anfang an waren wir vom Aussehen und vom Design der Gläser sehr begeistert. Aber nach der ersten Degustation waren wir fast schon enthusiastisch. Wir wollten das Probieren nicht mehr aufhören. Der Wein bekommt einfach einen anderen Charakter. Das BALANCED Glas erspart das Dekantieren. Ein Grappa aus dem RICH Glas ist wirklich ein Erlebnis.“



Andrea Zigrossi, Italien
[instagram.com/trotterwine](https://www.instagram.com/trotterwine)

„Meine erste Begegnung mit Zieher-Gläsern war „Liebe auf den ersten Geschmack“. Es ist nicht einfach, Gläser zu finden, die das Verkostungserlebnis maximieren. Genau das gelingt der Serie VISION hervorragend. Dank des einzigartigen Designs und des leichten Materials der Gläser kommt der Wein optimal zum Ausdruck und sorgt für eine perfekte Verkostung.“



Rasmus Christensen, Dänemark
[instagram.com/winewherever](https://www.instagram.com/winewherever)

„VISION hat die bemerkenswerte Fähigkeit, Düfte zu bündeln und dabei eine elegante und ästhetische Figur zu machen.“



Ed Agg, Australien
[instagram.com/thecellarpost](https://www.instagram.com/thecellarpost)

„Die Zieher Serie VISION ist die Kombination von außergewöhnlichem Design und einem konsequenten Konzept zur Verbesserung des Weingenusses. Diese Eigenschaften machen die Serie VISION zu einem Kunstwerk und darüber hinaus zu den präzisesten, besten und aufregendsten Gläsern, die man besitzen kann.“



Elisa Dublyanska, Italien
[instagram.com/ilviaggioinuncalice](https://www.instagram.com/ilviaggioinuncalice)

„INTENSE sind meine Lieblingsgläser! Sie sind ein perfektes Zusammenspiel aus Qualität, innovativem Design und Eleganz. Sie sorgen für ein einzigartiges Erlebnis bei Weinverkostungen.“



Emanuele Trono, Italien
[Instagram.com/enoblogger](https://www.instagram.com/enoblogger)

„Meine Erfahrung mit den Gläsern der Zieher VISION Serie war überragend. Die Gläser rühmen den Wein, sind extrem leicht, schenken dem Wein Ausdruckskraft und sind dazu noch ein sehr schönes Designobjekt. Sie sind ein Musthave für jeden Weinliebhaber, auch ich selbst bin Zieher-addicted geworden.“



Walid Romaya, USA
[instagram.com/princeofwine](https://www.instagram.com/princeofwine)

„Als Wein-Influencer habe ich tausende Weine in sämtlichen Gläsern verschiedener Formen und Größen getestet. Zieher's Glas INTENSE ist die perfekte Balance aus Schönheit und Funktionalität. Man hält ein Kunstwerk in der Hand, das durch seinen einzigartig geformten Kelch Weinaromen überträgt und intensiviert. Wenn ich das Glas in Weinbars mitbringe, werde ich von den Leuten regelrecht mit Kommentaren dazu bombardiert. Einfach spektakulär und eines der besten Weingläser, das ich je für Tastings genutzt habe.“

Folgen Sie uns in
den sozialen Medien
und bleiben Sie
immer informiert!



[instagram.com/
Zieher_Selection](https://www.instagram.com/Zieher_Selection)



[facebook.com/
Zieher](https://www.facebook.com/Zieher)



[youtube.com/user
ZieherGermany](https://www.youtube.com/user/ZieherGermany)



[xing.com/companies/
zieherkg](https://www.xing.com/companies/zieherkg)



[linkedin.com/
company/zieher-kg](https://www.linkedin.com/company/zieher-kg)



WWW.ZIEHER-VISION.COM

KATwine0324DE