



 **Typ:** Andere

Gabriel Glas - 6er Designkarton

Gabriel Glas
12.5cl

Degustationsnotiz

Das maschinengeblasene GABRIEL-GLAS© aus hochwertigem Kristallglas ist nur 160 Gramm schwer.

Max Gerstl: «In der Vergangenheit habe ich dem Glas keine grosse Bedeutung zugemessen. Den Unterschied zwischen dem Burgunder- und dem Bordeaux-Glas hielt ich für sinnvoll, aber alles andere war meiner Ansicht nach Marketing der Glasindustrie. Und jetzt kommt mein Freund René Gabriel auch mit einem Glas auf den Markt? Offen gestanden musste ich mein Vorurteil schnell korrigieren: Seit über einem Monat geniessen wir zu Hause sämtliche Weine nur noch aus dem neuen Gabriel-Glas. Die anderen brauchen wir nicht mehr. Ich kann es nicht erklären, aber es ist einfach so, dass sämtliche Weine – auch Burgunder und Rieslinge – in diesem Glas spürbar schöner zur Geltung kommen. Ich kann Ihnen nur empfehlen: Probieren Sie es selber aus, es lohnt sich.»

Die überzeugenden Vorteile:

- Eine kleine Menge genügt, um innen die ganze Glasbreite zu erreichen.
- Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.
- Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet.
- Die dünnwandige Ausführung verbreitet eine königliche Finesse.
- Das ideale Kelchvolumen ist für eine normale Füllmenge konzipiert.
- Die kompromisslose Höhe eignet sich für junge und reife Weine.
- Ob weiss, rot oder süss – alle Weine bieten maximalen Genuss.
- Einfachere Weine legen zu und Spitzenweine bleiben Spitzenweine.
- Die generelle Form bietet maximale Eleganz und eine noble Präsentation.
- Trotz der Leichtigkeit bleibt das Glas strapazierfähig.

- Bleifreie Ausführung dank modernster Technologie.
- Das Glas ist spülmaschinenfest und hat in jedem Geschirrspüler Platz.
- Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS© erschwinglich.

Die Gläser sind geschirrspülmaschinenfest. Bitte verzichten Sie auf Tabs und waschen Sie die Gläser nur mit Geschirrspül-Pulver.

<http://www.gabriel-glas.com/>