



Chef & Sommelier

Feinheit des Mundrandes
Finesse du buvant

Angenehmer Lippenkontakt
Confort du contact avec lèvres



Große Oxydierungsfläche
Large surface d'oxygénation

Optimale Entfaltung der Aromen
Naissance d'arômes

Kürzerer Stiel
Jambe plus courte

Gute Stabilität auf dem Tisch
Bonne stabilité sur la table

Flacher Fuss
Cuvette plate

Stabilität und keine Wasserrückstände am
Glas im Geschirrspüler
*Stabilité et pas de rétention d'eau au lave-
vaiselle*



AROM'UP

AROM'UP ist eine Kollektion von **vier Stielgläsern**, die speziell entwickelt wurden, um die **grosse Familie der Weinaromen** zu betonen

Die **FRUITY**-Gläser bringen folgende fruchtige Weinaromen besonders zur Geltung:

Rotwein: Kirsche oder Himbeere (43 cl)

Weisswein: Pfirsich oder Zitrone (35 cl)

Die **OAKY**-Gläser bringen die holzigen Weinaromen (oder Aromen, die aus der Lagerung im Fass resultieren) besonders zur Geltung:

Rotwein: Kaffee oder getoastetes Brot (47 cl)

Weisswein: Vanille oder Brioche (41 cl)

AROM'UP est une collection de **quatre verres techniques**, dont le design a été étudié pour mettre en valeur **les grandes familles d'arômes** des vins

Les verres **FRUITY** sont conçus pour révéler les arômes issus du cépage:

Les arômes des vins rouges tels que: cerise ou framboise (43 cl)

Les arômes des vins blancs tels que: la pêche ou le citron (35 cl)

Les verres **OAKY** sont conçus pour révéler les arômes boisés des vins (ou arômes d'élevage en tonneau):

Les arômes des vins rouges tels que le café ou le pain grillé (47 cl)

Les arômes des vins blancs comme la vanille ou la brioche (41 cl)



43 cl

5600.62603
H 215 mm
VE/UE 4
CHF 14.50

35 cl

5600.62602
H 195 mm
VE/UE 4
CHF 13.50

47 cl

5600.62600
H 215 mm
VE/UE 4
CHF 14.50

41 cl

5600.62601
H 195 mm
VE/UE 4
CHF 13.50

Fruity 43 cl

Das Glas für Rotweine (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir...), Die nicht im Fass gelagert wurden, sowie Rosé-Weine
Aromen: Kirsche, Cassis, Himbeere, Brombeere

Le verre pour des vins rouges (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir...) sans élevage en fût, et les vins rosés
Arômes: Cerise, Cassis, Framboise, Mûre

Fruity 35 cl

Das Glas für Weissweine (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...), Die nicht im Fass gelagert wurden
Aromen: Zitrone, Grapefruit, Pfirsich, Honig

Le verre pour des vins blancs (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) sans élevage en fût
Arômes: Citron, Pamplemousse, Pêche, Miel

Oaky 47 cl

Das Glas für Rotweine (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir...), die im Fass gelagert wurden
Aromen: getoastetes Brot, Vanille, Caramel, Lakritze

Le verre pour des vins rouges (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir...) élevés en fût
Arômes: Pain grillé, Vanille, Caramel, Réglisse

Oaky 41 cl

Das Glas für Weissweine (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...), die im Fass gelagert wurden
Aromen: Unterholz, Pilze, Nuss, Vanille

Le verre pour des vins blancs (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) élevés en fût
Arômes: Sous-bois, Champignon, Noisette, Vanilla

