



Chef & Sommelier



Serving your talent
Ihr erkanntes Talent



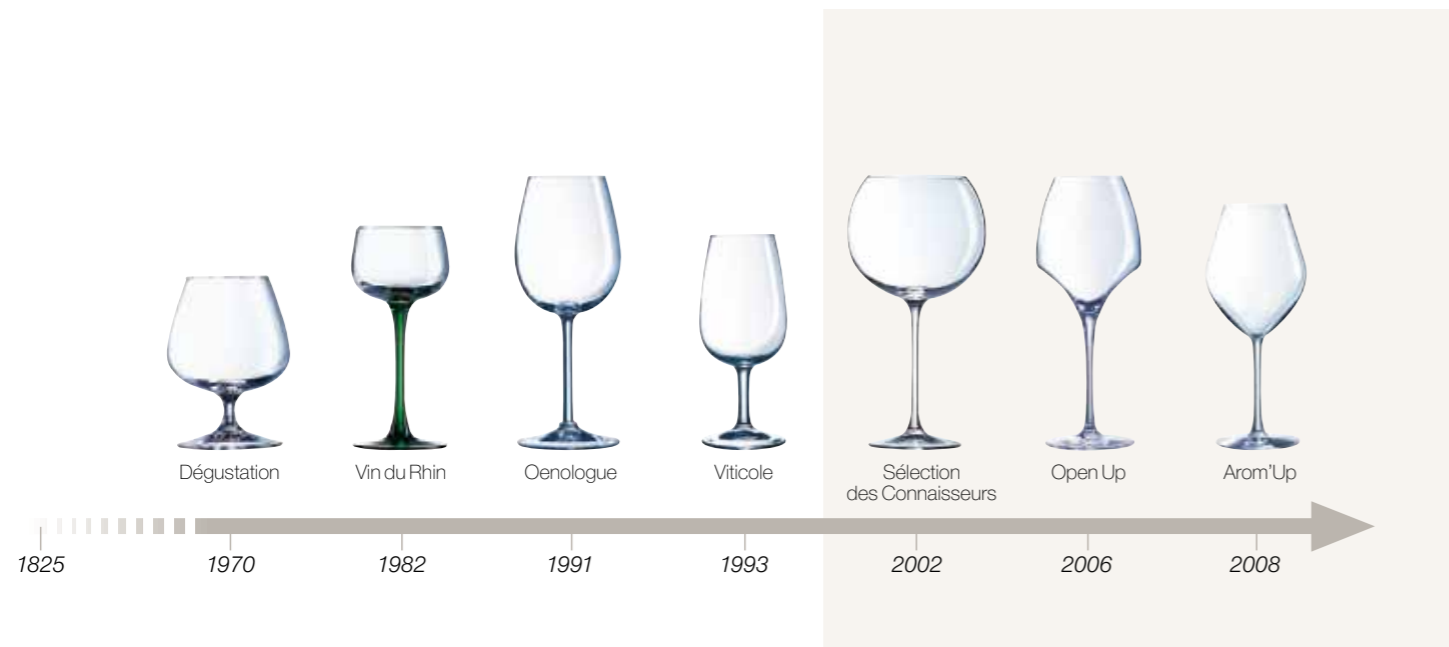
DRINKWARE
COLLECTION

2011

Glassware expertise...

Over the years, Arc International, recognised leader in the field of tableware, has developed a great depth of know-how in the field of wine. Armed with its glassware experience and its desire to promote a certain French art de vivre, since its creation in 1825, Arc International has endeavoured to anticipate the requirements of both professionals and the general public.

A demijohn – a glass amphora that was originally used to transport wine – was the company's first success. A series of emblematic glasses has followed since then, each one adding a little bit extra to the pleasure of wine tasting, and therefore promoting a more refined style of wine consumption.



Kompetenz in Glaswaren...

Als berühmter Marktführer für kunstvoll gedeckte Tische hat Arc International sich im Laufe der Jahre einen Namen im Bereich der Weinkunde gemacht. Aufgrund seiner Kompetenz in Glaswaren und seinem Bestreben, ein Stück französische Lebensart zu vermitteln, bemüht sich Arc International seit seiner Gründung im Jahre 1825, die Bedürfnisse sowohl von Firmenkunden als auch der breiten Öffentlichkeit vorwegzunehmen.

Die Matrosenflasche, eine Amphore aus Glas, die früher zum Weintransport genutzt wurde, markiert den ersten Erfolg des Unternehmens. Seitdem sind eine Reihe von emblematischen Gläsern hinzugekommen, die jedes Mal den Weingenuss verstärkt und einen qualitativ hochwertigeren Weinkonsum begünstigt haben.

... to match your passion for wine.

The Durand family has owned the company for four generations and oenology has always been their primary focus. In 2004, Philippe Durand created and implemented a project using a new high technology material, dedicated to wine tasting : le Kwarx®.



The Open Up range - the collection with the revolutionary shape - was the first to benefit from this new technology. The glass received the Janus de l'Industrie - a mark of recognition from the French Institute of Design - and has enjoyed tremendous commercial success.



Chef & Sommelier : serving your talent !



True to its mission, Arc International has created the Chef & Sommelier brand. A brand for connoisseurs, it now includes all the wine and fine food product lines. Featuring an array of innovative technologies and support from the group's research centre, these collections

first have to be approved by a panel of industry experts. They all reflect Chef & Sommelier's identifying characteristics : innovation, expertise and sensory pleasure.

Taking its inspiration from the world's endless diversity, Chef & Sommelier enables you to discover - or rediscover - all the sensory delights of wine.

An invitation to a sensory feast and for culinary inspiration!

... im Dienste einer Welt des Genusses.

Das Unternehmen ist seit vier Generationen in Händen der Familie Durand und die Önologie stand hier immer im Zentrum des Interesses. 2004, Philippe Durand hat das neue Material Kwarx® für die Degustation eingeführt und zum Erfolg gemacht.

Das Glas Open Up wurde in einer neuartigen Form und als erstes Glas mit dem neuen Material hergestellt. Das Glas bekommt in demselben Jahr den Janus de l'Industrie vom französischen Institut für Design und ist auch kommerziell sehr erfolgreich.

Chef & Sommelier : Ihr erkanntes Talent!

Ihrer Berufung folgend, kreiert Arc International die neue Marke Chef & Sommelier. Eine 100%-tige Expertenmarke, die ab sofort ein komplettes Sortiment sämtlicher Serien, die dem Wein und der Gastronomie gewidmet sind, bietet. Diese Kollektionen sind auch aufgrund der Unterstützung durch das firmeninterne Entwicklungsteam reich an innovativer Technik. Sie werden einem Expertenkomitee des Fachbereichs zur Begutachtung und Genehmigung vorgelegt. Jede Kollektion entspricht der Philosophie von Chef & Sommelier : Innovation, Fachkenntnis, Sensorik.

Chef & Sommelier bereist alle Gebiete der Erde und lässt Sie die sinnliche Vielfalt der Weine (wieder) entdecken. Lassen Sie sich zu einem Fest der Sinne und einer kulinarischen Inspiration einladen!





CONTENTS

INHALT

1

WINE-TASTING
DEGUSTATION



- P12** AROM'UP
- P16** CABERNET
- P24** CABERNET VINS JEUNES
- P28** CEREMONY
- P32** GRANDS CEPAGES
- P36** MILLESIME
- P40** OENOLOGUE EXPERT
- P44** OMEGA
- P48** OPEN UP
- P56** SELECT
- P60** SENSATION

2

BARWARE
BAR



- P66** GLASSES AND TUMBLERS FOR THE BAR
GLÄSER UND BECHER FÜR DIE BAR
DISTINGUO, GRANDIOSA, LIMA, LINELY, OPEN UP, OPEN'UP SPIRITS, PRIMARY, VIGNE

3

SERVICE OF THE WINE
DAS WEINEINSCHENKEN



- P82** DECANTERS
KARAFFEN
AMPHORIA, EXPLORE, FRESHNESS, OPENING, OPEN'UP, SPECIFIC, SPIRIT, TECHNICA, VINARMONY

Revelation through glass

Glasses are a vital part of the art of **wine-tasting**. They should bring out the best in wines. Hold a glass either by its foot or by its stem, so as not to warm up the wine by putting your fingers on the bowl. The fact that Kwarx® is completely transparent enables you to enjoy the colour of the wine unhindered, and the finesse of the glasses' rims makes the glasses feel better on one's lips. Finally, a large bowl which is slightly incurved at the top concentrates the wine's flavours in the upper part of the glass.

One uses all one's senses for wine-tasting, but mainly sight, smell and taste.

■ Sight :

examining the wine visually provides information on the wine type, its richness, its alcohol and sugar levels, its age and its maturity.

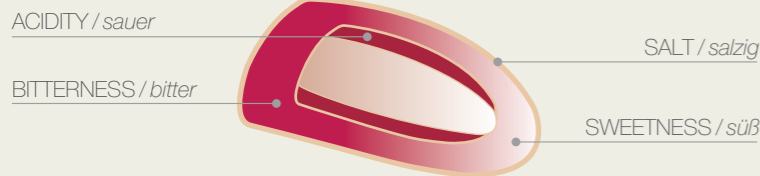
■ Smell :

the wine, which has already been aerated as it was poured into a carafe, is thus now ready to set its flavours free. Swirl the wine around in the glass, with the foot completely flat on the table, so that you can detect more aromas of fruit flavours, plant flavours, plants spices, and so on.

■ Taste :

the tongue and mouth's tasting areas process information about the basic elements of taste:

- Sweetness, at the tip of the tongue
- Salt and acidity on the sides and underside of the tongue
- Bitterness at the back of the tongue.



Eine Offenbarung aus Glas

Das Glas ist ein wesentliches Element der Degustation. Es gibt dem Wein die Möglichkeit, sich voll zu entfalten. Es sollte am Stiel oder Fuß gehalten werden, um den Wein nicht zu erwärmen, indem man ihn am Kelch festhält. Die Transparenz des Kwarx® zeigt die Robe des Weins, während die Feinheit des Mundrandes den Kontakt mit den Lippen angenehmer gestaltet. Ein breiter und oben leicht einwärts gewölbter Kelch, konzentriert die Aromen im oberen Bereich des Glases.

Die Degustation wendet sich an alle Sinne, vor allem an Augen, Nase und Zunge:

■ **Die Augen** : Der optische Eindruck gibt Auskunft über den Weintyp, seinen Reichtum, seinen Alkohol- und Zuckergehalt, sein Alter und über seinen Entwicklungsstand.

■ **Die Nase** : Ein Wein, der beim Umfüllen in die Karaffe bereits geatmet hat, ist auf die Freisetzung seiner Aromen vorbereitet. Den Wein im Glas schwenken, den Fuß dabei flach auf dem Tisch stehen lassen. So entdecken Sie noch mehr Aromen: fruchtige, pflanzliche, blumige usw.

■ **Die Zunge** : Die Geschmacksknospen der Zunge erkennen die grundlegenden Geschmacksrichtungen:

- süß an der Zungenspitze
- salzig und sauer an den Seiten und auf der Unterseite
- Bitter am hinteren Ende.

rim / Rand

bowl / Kelch

stem / Stiel

foot / Fuß

Chef & Sommelier

has reinvented wine-tasting and has innovated by re-thinking designs, glass sizes and materials.

■ **The shape** of the side of the glass determines the balance of tastes in one's mouth.

When the top of the glass opens outwards, one's head remains vertical when drinking. The taste buds at the tip of one's tongue come into play before the others : they will detect sweetness more than other sensations.

Inversely, with a more closed-in rim, one must move one's head back slightly when drinking. So the liquid is directed to the back of the tongue, where taste buds will tend to be more sensitive to acidity and bitterness.

Thin glass rims feel nice against one's lips and direct wine properly into the mouth. A thin, elegant stem will make a glass easy to handle, and a flat base will keep it stable on the table.

■ **The size of a glass** is a factor in one's perception of a wine's various aromatic layers. One's nose must be able to take in a bouquet's full diversity : from the volatile, fruity, and floral aromas contained in the upper part of a glass, to the wood and vanilla aromas at the bottom of it.

■ **Contents and innovation :**



Kwarx®, a new cutting-edge material developed by Arc International's research centre.



"**Effervescence Plus**" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...



The decanters are **blown by hand**. It makes the product range transcendent.



All the Chef & Sommelier glasses and decanters can be **recycled**.



Drop Control is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.



The Chef & Sommelier glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance thanks to the Kwarx® material.



To take care of your glassware, Chef & Sommelier recommend the use of this glass cloth **100% microfiber**.

DURCH DIE ARBEIT AN DEN GRÖSSEN, FORMEN UND MATERIALIEN ERFINDET Chef & Sommelier DIE DEGUSTATION NEU UND INNOVIERT...

■ **Die Form** des Glases bedingt die Ausgewogenheit der Geschmacksnuancen im Mund.

Wenn der Kelch weit geöffnet ist, bleibt der Kopf gerade. Die Geschmacksknospen an der Spitze der Zunge werden vor allen anderen in Anspruch genommen: sie nehmen vor allem die lieblichen Noten wahr.

Bei einem schmalen Glas dagegen wird der Kopf leicht nach hinten gelegt. Dadurch wird der Wein auf den hinteren Teil der Zunge gelenkt. Dort nehmen die Geschmacksknospen den Säuregehalt des Weines wahr.

Die Feinheit des Mundrandes bietet ein angenehmes Gefühl an den Lippen und leitet den Wein richtig in den Mund. Die Eleganz und Feinheit des Stiels optimieren das Halten des Glases, während ein gut abgeflachter Fuß für Stabilität auf dem Tisch sorgt.

■ **Die Größe** eines Glases beeinflusst die Wahrnehmung der verschiedenen Aromaschichten des Weines. Die Nase muss in der Lage sein, die ganze Vielfalt des Buketts zu analysieren: von den flüchtigen, fruchtigen und blumigen Noten, die im Kopfteil des Kelchs enthalten sind, bis hin zu den Holz- oder Vanillenoten am Boden des Glases.

■ **Materialien und Innovation :**



Kwarx®, ein neues High-Tech-Material, entwickelt vom Forschungszentrum von Arc International.



Effervescence plus ist eine technologische Entwicklung, die ein feines und regelmäßiges aufschäumen erzeugt. Ein Genuss für Auge und Gaumen.



Auch die Karaffen sind **mundgeblasen**.



Alle Chef & Sommelier Gläser und Karaffen sind **recyclbar**.



„Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.



Die Gläser Chef & Sommelier, mit ihrem äußerst feinen Mundrand für eine angenehme Degustation, sind dank des Kwarx® Materials unvergleichlich resistent.



Zur Pflege Ihrer Gläser empfiehlt Ihnen Chef & Sommelier dieses Glastuch aus fusselfreier Mikrofaser.

Chef & Sommelier tumbler
and stemware lines are made of Kwarx®

*Alle Becher- und Stielglas-Serien von
Chef & Sommelier bestehen aus Kwarx®*

STRONG Kwarx®

BRIGHT Kwarx®

PURE Kwarx®



Kwarx®
by **Arc International**
Research Center Advanced material

Highly resistant

Hohe Beständigkeit



Kwarx® is incredibly resistant under everyday conditions. Solidity is obtained by an invisible but very strong bond between the bases, the stems and the bowls of glasses, which results in a perfectly smooth surface which does not have weak points.

*Kwarx® ist unglaublich stoßfest.
Die Festigkeit bleibt durch die gemeinsame und untrennbare Schmelze zwischen Fuß und Kelch erhalten: Eine absolut glatte Oberfläche ohne Schwachstellen.*

Never-ending sparkle

Ewiger Glanz



Kwarx® keeps its shiny sparkle wash after wash. Extraordinary brilliance that has been tested in laboratory conditions over more than two thousand industrial washes.

*Kwarx® behält seinen extremen Glanz nach jedem spülen.
Außerordentlicher Glanz, im Labor getestet nach über 2000 industriellen Spülvorgängen.*

Complete transparency

Absolute Transparenz

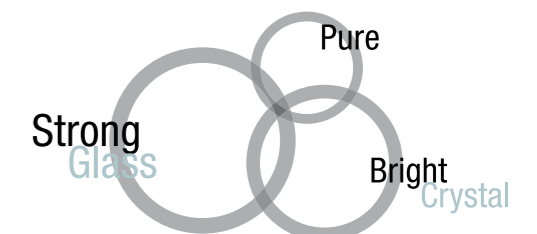


Kwarx® seems to vanish, to enable the range of colours in each wine to be appreciated. Completely transparent glasses, due to the fact that they are completely colourless.

*Kwarx® macht sich unsichtbar, damit die farbliche Vielfalt jedes Weines zum Ausdruck kommen kann.
Die absolute Transparenz durch perfekte Entfärbung.*

Kwarx®
combines the best qualities of all glass products
and adds in purity.

*Kwarx® kombiniert die besten Qualitäten von allen Glasprodukten zuzüglich
der absoluten Reinheit des Glases.*



Glassware expertise...

Kompetenz in Glaswaren...

Wine specialists acknowledge the Chef & Sommelier collections assets and have become their ambassadors.



Sébastien Depis

Wine Tasting Consultant
Weinberater



Isabelle Legeron MW

Wine consultant and broadcaster
France's first woman Master of Wine (2009)
Winner of the 2009 Madame Bollinger Award for Excellence in Tasting
Frankreichs erste Frau Master of Wine (2009)
Preisträgerin des Preises "Madame Bollinger Award 2009" in Degustation



Thierry Hernandez

a "Mixologist" in a luxury hotel in Paris
Mixexperte im Hotel Palace in Paris

... to match your passion for wine.

Botschafter der Chef & Sommelier Kollektionen sind Sommeliers und Weinliebhaber, die die Qualitäten von Quarz schätzen.



Eric Boschman and Aurélie Degoul

Eric Boschman, Best Sommelier of Belgium
and Aurélie Degoul, Winner at the Wine Women Awards 2007
Eric Boschman, Belgiens bester Kellermeister
und Aurélie Degoul, Preisträgerin des „Wine Women Awards 2007“



Dany Rolland

Dany Rolland, oenologist (Château Le Bon Pasteur – Pomerol)
Dany Rolland, Önologin (Château Le Bon Pasteur – Pomerol)

... im Dienste einer Welt des Genusses.



Flore de Cerval

Winner of the Wine Women Awards 2005
Gewinnerin des Wine Women Awards 2005




Chef & Sommelier



Arom'Up is a collection of five wine tasting glasses. Their shape has been specifically developed to draw out the character of any great wine according to your own taste. Just choose one or the other glass so as to reveal more fruity or oaky aromas!

- The variations of perceptions between Fruity and Oaky have been blind tested by professional perfumers using the olfactory pyramids method.
- It has therefore been shown that one (angle in the middle of the glass) brings out fruity aromas related to the grape variety, whereas the other (angle in the bottom third of the glass) brings out oaky aromas related to barrel ageing.
- A fruity wine will therefore develop its peach or red fruit aromas in a "FRUITY" glass, whereas an oaky wine will express its vanilla and toasty aromas better in an "OAKY" glass.
- With its small capacity and contemporary design, the light and delicate Arom'Up FLORAL champagne flute is designed for enjoying sparkling wines at any time.

Arom'Up ist eine Kollektion aus fünf Gläsern, deren Design entwickelt wurde, um die großen Familien der Weinaromen hervorzuheben. Wählen Sie entweder das eine oder das andere Glas, um die holzigen oder die fruchtigen Aromen hervorzuheben!

- *Die Nuancen der Wahrnehmung zwischen den Formen Fruity und Oaky wurden von professionellen Parfumerstellern nach der Methode der Geruchspyramide blind getestet.*
- *Es wurde daher nachgewiesen, dass die eine Form (Schrägung in der Mitte des Glases) fruchtige, von der Rebsorte stammende Aromen entwickelt, während die andere (Schrägung am Drittel des Glases) Holzaromen entwickelt, die durch die Fasslagerung bedingt sind.*
- *Ein fruchtiger Wein bietet somit den Vorteil, dass er seine Aromen nach Pfirsich oder roten Früchten in einem „FRUITY“- Glas entwickelt, während ein Wein mit Holzaroma seine Aromen nach Vanille, Getoastetem usw. in einem „OAKY“- Glas entfaltet.*
- *Das feine und leichte Sektglas Arom'Up FLORAL mit seinem kleinen Fassvermögen und seinem modernen Design wurde spezielle dafür entwickelt, Sektgetränke jederzeit genießen zu können.*

Fine rims (0.9 mm)
pleasant to touch

Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Aromatic room
aromas concentration

Aromaraum
Konzentration der Aromen

Angle

release molecules
indicates right amount of wine
Develops oaky flavors, or fruity
when the angle is higher in the
glass

Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
Entwickelt Holz- oder Fruchtaromen, wenn
sich die Schrägung höher im Glas befindet



Flat bases

stable, no depressions in which water can gather
after dishwashing

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der
Geschirrspülmaschine





≈15 cl - 5 oz.

43 cl - 14 1/2 oz.
 E7879
 F4/B4
 8 83314 10023 5 ✗
 8 83314 12025 7 ✓
 U1901
 F6/B4
 8 83314 11951 0 ✓
 M : 91 mm - 3 1/2"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 W : 155 g

≈12,5 cl - 4 oz.

35 cl - 11 3/4 oz.
 E8068
 F4/B4
 8 83314 12213 8 ✗
 8 83314 12214 5 ✓
 U1902
 F6/B4
 8 83314 10566 7 ✓
 M : 83 mm - 3 1/4"
 H : 195 mm - 7 5/8"
 W : 149 g

≈15 cl - 5 oz.

47 cl - 15 3/4 oz.
 E8081
 F4/B2
 8 83314 12226 8 ✗
 8 83314 12227 5 ✓
 U1904
 F6/B2
 8 83314 11953 4 ✓
 M : 96 mm - 3 1/4"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 W : 170 g

≈12,5 cl - 4 oz.

41 cl - 13 3/4 oz.
 E7909
 F4/B4
 8 83314 12057 8 ✗
 8 83314 12058 5 ✓
 U1903
 F6/B4
 8 83314 10431 8 ✓
 M : 91 mm - 3 1/4"
 H : 195 mm - 7 5/8"
 W : 160 g

≈10 cl - 3 1/4 oz.

21 cl - 7 oz.
 G3566
 F4/B4
 8 83314 19452 4 ✗
 8 83314 19453 1 ✓
 U1951
 F6/B4
 8 83314 19443 2 ✓
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 211 mm - 8 1/4"
 W : 120 g

FRUITY 43 cl

This **Fruity 14 1/2 oz.** glass was specially designed to reveal the fruitiness of red wines... such as cherry or raspberry. The surface of oxygenation in the middle of the bowl creates an optimal aromatic chamber which draws out even the most subtle aromas.

Wines recommended with this glass : red grapes (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) without barrel aging, and rosé wines.

Das Design des Glases Fruity 43 cl wurde speziell konzipiert, damit sich die fruchtigen Kirsch- oder Himbeeraromen der Rotweine entfalten können. Die Sauerstofffläche in der Mitte der Wandung erzeugt einen optimalen Aromaraum, in dem sich die flüchtigsten Aromen ausdrücken können.

Zu diesem Glas empfohlene Weine: Rotweine (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) ohne Fassreifung sowie Roséweine.

FRUITY 35 cl

This **Fruity 11 3/4 oz.** glass was specially designed to reveal the fruitiness of white wines... such as peach or citrus fragrances. The surface of oxygenation in the middle of the bowl creates an optimal aromatic chamber which draws out even the most subtle aromas.

Wines recommended with this glass : white grapes (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) without barrel aging.

Das Design des Fruity-Glases 35 cl wurde speziell konzipiert, damit sich die Pfirsich- oder Zitrusfruchtaromen der Weißweine entfalten können. Die Sauerstofffläche in der Mitte der Wandung erzeugt einen optimalen Aromaraum, in dem sich die flüchtigsten Aromen ausdrücken können.

Zu diesem Glas empfohlene Weine: Weißweine (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) ohne Fassreifung.

OAKY 47 cl

This **Oaky 15 3/4 oz.** glass was specially designed to release the woody aromas (or tertiary aromas originating from the barrel aging) of red wines such as coffee or licorice. The surface of oxygenation at the bottom of the bowl creates an optimal aromatic chamber to bring out the most intense aromas.

Wines recommended with this glass : red grapes (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) with barrel aging.

Das Design des Glases Oaky 47 cl wurde speziell konzipiert, damit sich die Holzaromen (oder Tertiäroaromen, das heißt durch die Reifung bedingte Aromen) der Rotweine (Kaffee, Lakritz...) entfalten können. Die Sauerstofffläche am unteren Teil der Wandung erzeugt einen optimalen Aromaraum, in dem sich die intensivsten Aromen ausdrücken können.

Zu diesem Glas empfohlene Weine: fassgereifte Rotweine (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...).

OAKY 41 cl

This **Oaky 13 3/4 oz.** glass was specially designed to release the woody aromas (or tertiary aromas originating from the barrel aging) of white wine such as vanilla or brioche. The surface of oxygenation at the bottom of the bowl creates an optimal aromatic chamber to bring out the most intense aromas.

Wines recommended with this glass : white grapes (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) with barrel aging.

Das Design des Glases Oaky 41 cl wurde speziell konzipiert, damit sich die Holzaromen (oder Tertiäroaromen, das heißt durch die Reifung bedingte Aromen) der Weißweine (Vanille, Brioche...) entfalten können. Die Sauerstofffläche am unteren Teil der Wandung erzeugt einen optimalen Aromaraum, in dem sich die intensivsten Aromen ausdrücken können.

Zu diesem Glas empfohlene Weine: fassgereifte Weißweine (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...).

FLORAL 21 cl

With its small capacity and contemporary design, the light and delicate **AROM'UP Floral** champagne flute is designed for enjoying sparkling wines at any time. Its aromatic chamber allows even subtle aromas to develop fully, thus the flute wonderfully brings out fresh notes of lemongrass, acacia, rose or violet.

"Effervescence Plus" is a technology that develops an even and delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

Das feine und leichte Sektglas AROM'UP Floral mit seinem kleinen Fassvermögen und seinem modernen Design wurde spezielle dafür entwickelt, Sektgetränke jederzeit genießen zu können.

Seine Aromakammer lässt sich auch die feinsten Aromen vollkommen entfalten: mit dem Sektglas schmeckt man hervorragend die Frische von Zitronengras, Akazie, Rose oder Veilchen heraus.

„Effervescence Plus“ ist eine Technik für ein feines und gleichmäßiges Sprudeln, eine Freude für den Anblick und den Geschmack...

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
 H = Height / Höhe
 W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
 Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
 Referenzen otellerie / Restaurants



DID YOU KNOW?
 WUSSTEN SIE ES?

Aromatic molecules do not all share the same weight : oaky aromatic molecules tend to concentrate on the surface of the wine, but fruity aromas are more volatile and have a tendency to move through the glass. This explains how we perceive wines differently depending on what glass we use!

Die Aromamoleküle haben nicht alle das gleiche Gewicht : die Moleküle der Holzaromen neigen dazu, sich auf der Oberfläche des Weines zu konzentrieren ; die Moleküle der Fruchtaromen hingegen sind flüchtiger und neigen dazu,, im Glas nach oben zu steigen. Das führt zu Wahrnehmung-unterschieden je nach Wahl des Glases!



CABERNET



CABERNET

Each tasting experience will find its perfect glass in the Cabernet line. Cabernet is a very large collection of stemglasses designed for tasting top wines. The Cabernet model comes in various sizes and three different shapes: tulip, balloon and lyre. These shapes and the fine rim of the glasses enhance the subtlety of the wine's aromas and flavour. The 7cl Porto glass stands out by its capacity to set the aromas free while preserving the most delicate flavours.

Die Linie Cabernet bietet für jede Weinprobe das ideale Glas. Cabernet ist eine sehr breit angelegte Kollektion von Stielgläsern und wurde für feinste Weine entwickelt. Das Modell Cabernet ist in verschiedenen Größen und drei Kelchformen erhältlich: Als Tulpe, Ballon und in Blumenform. Diese Formen mit feinem Trinkrand entfalten die ganze Feinheit des Aromas und Geschmacks. Das 7cl Portweinglas erstaunt, denn es versteht, das Aroma zu verbreiten und gleichzeitig den feinsten Geschmack zu erhalten.

Fine rim (1,2 mm)

pleasant feel against the lips

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe



Narrower upper section of the bowl

concentration of the aromas

Eng zusammenlaufender Kelch
Konzentration der Aromen

Fine bowl bare

no distorting 'magnifying' effect

Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Flat base

stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





75 cl - 25 1/4 oz.
 D0795
 F6/B2
 0 26102 87918 4 ✓
 M : 101 mm - 3 7/8"
 H : 255 mm - 10"
 W : 281 g

58 cl - 19 1/2 oz.
 46888
 F6/B4
 0 26102 46951 4 ✓
 M : 95 mm - 3 3/4"
 H : 230 mm - 9"
 W : 220 g

47 cl - 15 3/4 oz.
 46961
 F6/B4
 0 26102 46966 8 ✓
 M : 90 mm - 3 1/2"
 H : 220 mm - 8 5/8"
 W : 195 g

35 cl - 11 3/4 oz.
 46973
 F6/B4
 0 26102 46977 4 ✓
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 202 mm - 7 7/8"
 W : 183 g

25 cl - 8 1/4 oz.
 46978
 F6/B4
 0 26102 46979 8 ✓
 M : 72 mm - 2 3/4"
 H : 180 mm - 7"
 W : 137 g

19 cl - 6 1/4 oz.
 53468
 F6/B4
 0 26102 53469 4 ✓
 M : 66 mm - 2 1/2"
 H : 165 mm - 6 1/2"
 W : 126 g

CABERNET TULIPE

A timeless tulip shape adapted to tasting both red and white wines. The base of the bowl favours the aeration of the wine, while the narrower upper section of the bowl guarantees the concentration of aromas for an expert and flavoursome taste experience.

Eine zeitlose Tulpenform für den Genuss von Rot- und Weißwein. Der Kelchboden begünstigt die Atmung des Weins, während der eng zulaufende Trinkrand eine Konzentration der Aromen gewährleistet und für den schmackhaften Genuss des Experten sorgt.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



70 cl - 24 oz.
 46981
 F6/B4
 0 26102 46994 1 ✓
 M : 115 mm - 4 1/2"
 H : 221 mm - 8 5/8"
 W : 261 g



58 cl - 19 1/2 oz.
 47026
 F6/B4
 0 26102 47027 5 ✓
 M : 106 mm - 4 1/8"
 H : 209 mm - 8 1/8"
 W : 229 g



47 cl - 16 oz.
 47017
 F6/B4
 0 26102 47018 3 ✓
 M : 100 mm - 3 7/8"
 H : 196 mm - 7 5/8"
 W : 192 g



35 cl - 12 oz.
 47019
 F6/B4
 0 26102 47021 3 ✓
 M : 91 mm - 3 1/2"
 H : 182 mm - 7 1/8"
 W : 166 g



38 cl - 12 3/4 oz.
 D1292
 F6/B4
 0 26102 89857 4 ✓
 M : 87 mm - 3 1/4"
 H : 185 mm - 7 1/4"
 W : 188 g

CABERNET BALLON

The roundness and the volume of the balloon shape contribute to the good development of the aromas of wines made with the pinot noir grape variety as well as oily and full-bodied red wines.

Rundung und Volumen der Ballonform tragen positiv zur Entwicklung des Weinaromas des Pinot Noir, aber auch vollmundiger, fruchtiger Weine bei.

CABERNET LYRE

A stemglass which allows mature red wines to fully express themselves. The shape is perfectly suited to the structured quality of such wines and helps to emphasise the depth of their aromas.

Ein Stielglas, in dem große, ausgereifte Rotweine voll zum Ausdruck kommen. Die Form ist ganz hervorragend für die Struktur des Weins geeignet und trägt dazu bei, das Weinaroma aufzuwerten.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



CABERNET



12 cl - 4 oz.
14798
F6/B4
0 26102 98021 7 ✓
M : 54 mm - 2 1/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
W : 97 g

CABERNET 12 cl



7 cl - 2 1/4 oz.
E5358
F6/B4
8 83314 08447 4 ✓
M : 50 mm - 1 7/8"
H : 135 mm - 5 1/4"
W : 77 g

CABERNET 7 cl



24 cl - 8 oz.
D0796
F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
M : 62 mm - 2 1/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
W : 130 g

FLUTE GRAND CHAMPAGNE 24 cl



16 cl - 5 1/4 oz.
48024
F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
W : 130 g

FLUTE 16 cl



30 cl - 10 oz.
D6140
F6/B4
0 026102 93329 9 ✓
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 165 mm - 6 1/2"
W : 215 g

COUPE 30 cl

The ideal choice for sweet sparkling wines, this champagne glass could also be used for generous classic cocktails made with champagne or rum.

Ideal für süße Schaumweine geeignete Sektschale, auch für große klassische Cocktails auf Champagner- oder Rumbasis geeignet.



44 cl - 14 3/4 oz.
G3323
F6/B4
0 26102 11614 2 ✓
M : 87 mm - 3 1/4"
H : 110 mm - 4 1/4"
W : 140 g



36 cl - 12 oz.
G3322
F6/B4
0 26102 11620 3 ✓
M : 81 mm - 3"
H : 102 mm - 4"
W : 140 g

GOBELET PRIMARY



27 cl - 9 oz.
G0036
F6/B4
0 26102 11652 4 ✓
M : 74 mm - 2 3/4"
H : 93 mm - 3 1/2"
W : 120 g

GOBELET PRIMARY

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



CABERNET VINS JEUNES

The shape of the Cabernet Vins Jeunes line fully reveals the aromas and favours a real exploration of the sensorial depth of red wines. Fill the glass up to the point where the angle of the bowl changes in order to obtain the perfect degree of oxygenation required by the wine. The Cabernet Vins Jeunes glasses come in three sizes and complete the Cabernet series.

Die Form der Linie Cabernet Vins Jeunes bringt das Aroma zur Entfaltung und lässt die geschmackliche Vielfalt der Weine zur Geltung kommen. Füllt man das Glas bis zur Bruchlinie, erhält man den für den Wein erforderlichen optimalen Grad der Sauerstoffanreicherung. Mit den drei Glasgrößen rundet Cabernet Vins Jeunes die Cabernet-Serie ab.



Fine rim (1,2 mm).
pleasant feel against the lips

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe

Rounded upper section of the bowl
for a perfect concentration of the aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet,
um das Aroma zu sammeln

Large oxygenation surface
favours the development of the aromas

Breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung
Begünstigt die Entwicklung des Aromas



Flat base
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser
in der Spülmaschine





58 cl - 19 1/4 oz.
 E2789
 F6/B4
 8 83314 05026 4 ✓
 M : 100 mm - 3 7/8"
 H : 220 mm - 8 5/8"
 W : 235 g

47 cl - 16 oz.
 E2790
 F6/B4
 8 83314 05027 1 ✓
 M : 97 mm - 3 3/4"
 H : 210 mm - 8 1/4"
 W : 215 g

35 cl - 12 oz.
 E2788
 F6/B4
 8 83314 05025 7 ✓
 M : 90 mm - 3 1/2"
 H : 200 mm - 7 7/8"
 W : 180 g

38 cl - 12 3/4 oz.
 G3368
 F6/B4
 0 26102 85704 5 ✓
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 W : 230 g

35 cl - 11 3/4 oz.
 G3367
 F6/B4
 0 26102 85706 9 ✓
 M : 94 mm - 3 5/8"
 H : 80 mm - 3 1/8"
 W : 210 g

20 cl - 6 3/4 oz.
 G5133
 F6/B4
 8 83314 20826 9 ✓
 M : 79 mm - 3"
 H : 70 mm - 2 3/4"
 W : 135 g

CABERNET VIN JEUNES

The roundness of the bowl of this glass enhances the spicy aromas typical of the Syrah, Grenache and Mourvèdre grape varieties. When you sip the wine it concentrates in the first third and the centre of the tongue to balance the sensations of sweetness, savoury and acidity.

Der runde Kelch dieses Glases steigert das typische gewürzartige Aroma der Rebsorten Syrah, Grenache oder Mourvèdre. Im Mund sammelt der Wein sich im ersten Drittel und in Zungenmitte, um den Geschmack von Süß, Salzig und Säure auszugleichen.

GOBELET LIMA

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenz otellerie / Restaurants



Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt

Create instants of exception thanks to the Ceremony collection. Buffets stretch as far as the eye can see and tables are elegant and festive around the line's 4 different stemglasses.

The Ceremony glass is made of Kwarx® and has a short stem making it extremely resistant and confirming its star status for special occasions.

Erleben Sie außergewöhnliche Momente mit der Kollektion Ceremony. Das Büffet erstreckt sich, so weit das Auge reicht, elegante, festlich gedeckte Tische erheben sich um die 4 Stielgläser der Linie. Das aus Kwarx® gefertigte Glas mit kurzem Stiel der Kollektion Ceremony ist extrem widerstandsfähig und ist der „Star“ gelungener Empfänge.



Short and resistant stem

Kurzer, widerstandsfähiger Stiel

Flat base

stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





45 cl - 15 3/4 oz.
 G3840
 F6/B4
 8 83314 19254 4 ✓
 M : 88 mm - 3 1/4"
 H : 182 mm - 7"
 W : 170 g

32 cl - 10 3/4 oz.
 G4658
 F6/B4
 8 83314 20229 8 ✓
 M : 80 mm - 3"
 H : 167 mm - 6 1/2"
 W : 177 g

23 cl - 7 3/4 oz.
 G4961
 F6/B4
 8 83314 20619 7 ✓
 M : 72 mm - 2 3/4"
 H : 156 mm - 6"
 W : 135 g

19 cl - 5 1/4 oz.
 G4963
 F6/B4
 8 83314 20623 3 ✓
 M : 56 mm - 2 "
 H : 175 mm - 6 3/4"
 W : 125 g

31 cl - 10 1/4 oz.
 G3666
 F6/B4
 0 26102 47214 9 ✓
 M : 84 mm - 3 1/4"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 W : 270 g

20 cl - 6 3/4 oz.
 G3659
 F6/B4
 0 26102 46753 4 ✓
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 74 mm - 2 3/4"
 W : 205 g

33 cl - 11 oz.
 G3674
 F6/B4
 0 26102 46805 0 ✓
 M : 69 mm - 2 1/2"
 H : 126 mm - 4 3/4"
 W : 230 g

22 cl - 7 1/4 oz.
 G3658
 F6/B4
 0 26102 46698 8 ✓
 M : 61 mm - 2 1/4"
 H : 111 mm - 4 1/4"
 P : 180 g

CEREMONY 45 cl

CEREMONY 32 cl

CEREMONY 23 cl

FLUTE 19 cl

GOBELET VIGNE

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
 H = Height / Höhe
 W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
 Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
 Referenzen otellerie / Restaurants



GRANDS CEPAGES

The Grands Cépages line of glasses combines the pleasure of expert tasting with the sophistication of the tables that it graces.

These stemglasses are specially designed to enhance wines created from the most exceptional red and white grape varieties.

The special red wine glasses come in several sizes to ensure excellent appreciation of a wide variety of wines, from the most tannic and spicy to the most tender and fruity; while the special white wine glasses magnify the aromatic depth of superb whites.

Die Gläser-Linie Grands Cépages vereint das Vergnügen einer Experten-Weinprobe mit raffiniert gedeckten Tischen.

Diese Stielgläser wurden ganz besonders entworfen, um die Weine bester roter und weißer Rebsorten fein zur Geltung zu bringen.

Die Rotweinkelche in mehreren Größen bringen viele unterschiedliche Weine, von den tanninhaltensten, gewürzten bis hin zu den weichen und fruchtigen gut zur Geltung, während die Weißweinkelche den vollen Geschmack der großen Weißweine preisen.

Fine rim (1,2 mm)

pleasant feel against the lips

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Rounded upper section of the bowl

for a perfect concentration of the aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Aromatic chamber which takes up half the bowl

favours the development of aromas linked to the grape variety

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten



Long stem

Lang gezogener Stiel

Flat base

stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





62 cl - 20 3/4 oz.
 E6245
 F6/B2
 8 83314 09698 9 ✓
 M : 101 mm - 3 7/8"
 H : 238 mm - 9 3/8"
 W : 225 g

VIN ROUGE 62 cl

This glass is suited to powerful, tannic, spicy and complex wines that need a large oxygenation surface to express themselves fully. The Grands Cépages line of glasses guarantee an optimal taste experience for such wines.
 Recommended wines: powerful wines from vineyards situated in sunny climes such as California, South Africa, Argentina, Chile and the countries around the Mediterranean Sea.

*Dieses Glas ist geeignet für kraftvolle, tanninhaltige, gewürzte und komplexe Weine, die eine große Oxidationsfläche benötigen, um sich zu entfalten. Die Linie Grands Cépages ist für einen optimalen Genuss dieser Weine geeignet.
 Empfohlene Weine: kräftige Weine aus sonnigen Weinbaugebieten wie Kalifornien, Südafrika, Argentinien, Chile oder das äußere Mittelmeer.*



47 cl - 15 3/4 oz.
 E6101
 F6/B2
 8 83314 09450 3 ✓
 M : 95 mm - 3 3/4"
 H : 227 mm - 8 7/8"
 W : 215 g

VIN ROUGE 47 cl

The shape of this glass has been carefully designed for the appreciation of fruity, lightly tannic and fresh red wines. The rim of this glass narrows slightly to preserve all the finesse and subtlety of these wines which are typical of the wine-growing regions such as Burgundy, New Zealand and Oregon.

Diese Glasform wurde für den Genuss fruchtiger, wenig tanninhaltiger und süffiger Rotweine entwickelt. Der Rand dieses Glases schließt sich, um die ganze Feinheit und Subtilität dieser Weine, die für Weinbaugebiete wie die Bourgogne, Neuseeland oder Oregon typisch sind, schätzen zu können.



35 cl - 11 3/4 oz.
 G0935
 F6/B4
 8 83314 15578 5 ✓
 M : 85 mm - 3 1/4"
 H : 210 mm - 8 1/4"
 W : 145 g

VIN ROUGE 35 cl

This glass has been created for tasting light red wines. A good oxygenation surface combined with a small capacity enhances the round and suave aromas of grape varieties such as Zinfandel before concentrating them on the tongue.

Dieses Glas ist für leichte Rotweine gedacht. Eine reichliche Fläche für die Sauerstoffanreicherung zusammen mit der kleinen Größe des Glases geben runde, liebliche Aromen von Rebsorten wie Zinfandel frei, bevor sie im Mund konzentriert werden.



47 cl - 15 3/4 oz.
 E6102
 F6/B2
 8 83314 09451 0 ✓
 M : 97 mm - 3 3/4"
 H : 229 mm - 9"
 W : 215 g

VIN BLANC 47 cl

This glass is quite simply a dream for tasting white wines with character and beautiful aromatic complexity. The curve of the bowl enhances the freshness of the wines by directing them towards the edges and underside of the tongue where the taste buds that detect acidity are found.

Dieses Glas ist der Traum für den Genuss charaktervollen Weißweins mit einem vielschichtigen Aroma. Die Rundungen des Kelches unterstützen die Frische des Weins, der an die Ränder und unter die Zunge geführt wird, wo die Geschmackspapillen sitzen, die Säure schmecken.



35 cl - 11 3/4 oz.
 E6100
 F6/B4
 8 83314 09449 7 ✓
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 211 mm - 8 1/4"
 W : 170 g

VIN BLANC 35 cl

This glass enhances sweet and mellow wines and dessert wines which are characterised by aromas of honey, beeswax and dried fruits.

Dieses Glas ist besonders für liebliche Weine oder Likör gedacht, zu deren Geschmackseigenschaften das Aroma von Honig, Bienenwachs und Trockenfrüchten gehört.



24 cl - 8 oz.
 E6250
 F6/B4
 8 83314 09703 0 ✓
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 235 mm - 9 1/4"
 W : 130 g

FLUTE 24 cl

A flute glass created in honour of the most famous French wine-making region in the world: Champagne. Its oblong bowl graces it with an extreme elegance while its narrow rim conserves the volatile aromas of the most delicate of champagnes.

*Ein Kelch, der dem weltweit bekanntesten Weinbaugebiet in Frankreich gewidmet ist: der Champagne.
 Der längliche Kelch trägt zur extremen Eleganz dieses Glases bei, während der zusammenlaufende Glasrand die flüchtigen Aromen der feinsten Champagne erhält.*

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
 H = Height / Höhe
 W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
 Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
 Referenzen otellerie / Restaurants



MILLESIME

Their angular lines give the Millésime series a contemporary design and make them the perfect glasses for tasting young wines. The large oxygenation surface and very fine rim allow both white and red wines to unveil all their complexity. The Millésime glasses are made of Kwarx®, which enables professionals to choose them with confidence for use for many years to come.

Die eckigen Linien verleihen der Millésime-Linie ein zeitgenössisches Design und machen sie zum idealen Schmuckstück für den Genuss junger Weine. Die breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung und der feine Rand lassen Rot-, wie auch Weißweine in ihrer ganzen Vielschichtigkeit zur Geltung kommen. Die aus Kwarx® hergestellten Millésime-Gläser sind für Fachleute und einen problemlosen, langen Einsatz geeignet.



Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips

Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe

Angular bowl
allows the aromas to develop
Ideal quantity for tasting

Abgewinkelter Kelch
Aromaentwicklung
Gerade die richtige Menge für den Genuss



Flat base
stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





57 cl - 19 1/4 oz.
E8516
F6/B2
8 83314 12716 4 ✓
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 225 mm - 8 3/4"
W : 245 g



47 cl - 15 3/4 oz.
E8518
F6/B4
8 83314 12718 8 ✓
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
W : 217 g



31 cl - 10 1/4 oz.
E8519
F6/B4
8 83314 12720 1 ✓
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 195 mm - 7 5/8"
W : 155 g



19 cl - 6 1/4 oz.
E8520
F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
W : 145 g



38 cl - 12 3/4 oz.
G3368
F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
W : 230 g



35 cl - 11 3/4 oz.
G3367
F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
W : 210 g



20 cl - 6 3/4 oz.
G5133
F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
W : 135 g

MILLESIME

A stemglass designed for tasting young wines. The angular bowl allows the aromas to develop. The large capacities allow powerful and fruity wines to express themselves fully while the smallest capacity is ideal for light, velvety wines and sweet dessert wines.

Ein Stielglas für junge Weine. Der winkelförmige Kelch sorgt für Aromaentwicklung. In den großen Gläsern können kräftige, fruchtige Weine sich entfalten, während kleinere für leichte, liebliche oder likörartige Weine geeignet sind.

FLUTE 19 cl

This flute glass is particularly suited to enjoying sparkling wines and brut champagnes. All the depth of the aromas are revealed on contact with these modern lines and the large oxygenation surface.

Dieser Champagnerkelch ist ganz besonders für den Genuss von Schaumwein und trockenem Champagner geeignet. Das reiche Aroma wird sich bei Kontakt dieser modernen Linien und der großen Fläche für die Sauerstoffanreicherung voll entwickeln.

GOBELET LIMA

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants

OENOLOGUE EXPERT

Sophisticated lines... the secret of stylishly set tables. Since it was created in 1991 by oenologist Dany Rolland, this glass has proven a tremendous success with professionals: its unique, harmoniously curved shape respects even the most delicate wines. Initially made of crystal, now thanks to the new material Kwarx® it possesses matchless resistance, brilliance and transparency. Even though ultra thin, it is without doubt one of the toughest glasses on the market. Its sophisticated lines make it the secret of stylishly set tables.

Verfeinerung der Linien... das Geheimnis des elegant gedeckten Tisches. Seitdem es 1991 von dem Önologen Dany Rolland geschaffen wurde, wurde dieses Glas von Weinfachleuten einmütig angenommen: seine einzigartige Form mit der harmonisch perfekten Rundung wahrt den Ausdruck der feinsten Weine. Ursprünglich aus Kristall hergestellt, erlangt es heute dank des neuen Materials Kwarx® eine Beständigkeit, einen Glanz und eine Transparenz ohne Gleichen. Bei seiner äußersten Feinheit ist es zweifellos auch eines der haltbarsten Gläser auf dem Markt. Die Verfeinerung seiner Linien macht es zum Geheimnis des elegant gedeckten Tisches...

Extremely fine rims (0,8 mm).

agreeable on the lips : one forgets about the glass and can pay full attention to the wine



Extreme feinheit des mundrandes (0.8 mm)
angenehmer Lippenkontakt : das Glas tritt zu Gunsten des Inhalts in den Hintergrund

Fine bowl bare

no distorting «magnifying» effect

Feinheit am Boden des Kelches
kein «Lupeneffekt»

Widened base

Better aeration for wine

Breite Bodenform
Bessere Atmung des Weines



Flat bases

stable, no depressions in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas im Geschirrspüler





73 cl - 24 1/2 oz.
 E0186
 F4/B2
 8 83314 02326 8 ✗
 8 83314 02327 5 ✓
 U0913
 F6/B2
 8 83314 02446 3 ✓
 M : 100 mm - 3 7/8"
 H : 255 mm - 10"
 W : 255 g

OENOLOGUE 73 cl

Powerful red wines from Bordeaux-style blending (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot).

Kräftige Rotweine aus einer Stilkomposition des Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot).



55 cl - 18 1/2 oz.
 E0187
 F4/B4
 8 83314 02322 0 ✗
 8 83314 02323 7 ✓
 U0912
 F6/B4
 8 83314 02420 3 ✓
 M : 93 mm - 3 5/8"
 H : 225 mm - 8 3/4"
 W : 215 g

OENOLOGUE 55 cl

Fruity red wines, from Pinot noir, Syrah or Zinfandel grapes.

Fruchtige Rotweine aus den Rebsorten Pinot noir, Syrah oder Zinfandel.



45 cl - 15 oz.
 E0189
 F4/B2
 8 83314 02329 9 ✗
 8 83314 02330 5 ✓
 U0911
 F6/B4
 0 83314 02414 2 ✓
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 W : 200 g

OENOLOGUE 45 cl

All types of red or white wines. The most versatile of glasses.

Alle Sorten von Rot- oder Weißwein. Das vielseitigste Glas.



35 cl - 11 3/4 oz.
 E0191
 F4/B4
 8 83314 02333 6 ✗
 8 83314 02334 3 ✓
 U0910
 F6/B4
 8 83314 02404 3 ✓
 M : 80 mm - 3 1/8"
 H : 200 mm - 7 7/8"
 W : 180 g

OENOLOGUE 35 cl

Dry white wines: from Chardonnay, Sauvignon or Riesling grapes.

Trockene Weißweine aus den Rebsorten Chardonnay, Sauvignon oder Riesling.



28 cl - 9 1/4 oz.
 E0192
 F4/B4
 8 83314 02337 4 ✗
 8 83314 02338 1 ✓
 U0909
 F6/B4
 8 83314 02393 0 ✓
 M : 75 mm - 2 7/8"
 H : 185 mm - 7 1/4"
 W : 165 g

OENOLOGUE 28 cl

Mellow white wines (from late-picked grapes) and naturally sweet wines (port or muscatel).

Vollmundige Weißweine (aus spät geernteten Trauben) und natürliche Süßweine (Portwein oder Muscat).



26 cl - 8 3/4 oz.
 E0195
 F4/B4
 8 83314 02335 0 ✗
 8 83314 02336 7 ✓
 U0952
 F6/B4
 8 83314 02470 8 ✓
 M : 71 mm - 2 3/4"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 W : 160 g

OENOLOGUE 26 cl

Bubbly wines, especially vintage champagnes.

Schaumweine, insbesondere Jahrgangschampagner.



DID YOU KNOW?
WUSSTEN SIE ES?

Streaks or "tears" of wine, also called legs, arches, curtains or church windows, are the result of a phenomenon called the Marangoni Effect. Alcohol being more volatile than water, a thin layer of the more aqueous liquid forms on the surface thereby creating a higher surface tension. The capillary effect then pushes this liquid up the side of the glass and the elevated surface tension forms drops that fall back down the side of the inner wall to form tears of wine. The higher the alcohol content, the more tears there are.

Die Tränen des Weines, auch Bogen oder Arkaden genannt, sind auf das so genannte „Marangoni-Phänomen“ zurückzuführen. Da Alkohol sich schneller verflüchtigt als Wasser, bildet sich auf der Oberfläche des Weines eine feine, wasserhaltige Schicht mit einer höheren Oberflächenspannung. Durch diesen Effekt der Saugfähigkeit gleitet die Flüssigkeit an der Glaswand hoch und durch die höhere Oberflächenspannung bilden sich Tropfen. Wenn diese dann an der Glaswand herunter gleiten, spricht man von den Tränen des Weines. Je höher der Alkoholgehalt, umso zahlreicher die Tränen.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



Grandiose dimensions at the service of creative events!
The Omega stemglasses are characterized by generous volumes associated with exquisitely fine rims. Their capacities between 70 and 76cl make them ideal glasses for tasting powerful wines, which can express their full aromatic palette, but also for serving cocktails or dressing stunning tables...

*Grandiose Formen für kreative Ereignisse!
Kennzeichen der Stielgläser Omega sind das großzügige Volumen in Kombination mit einem feinen Glasrand. Mit einem 70 bis 76 cl Volumen sind sie ideal für den Genuss kräftiger Weine geeignet, die hier ihre gesamte Palette der Aromen entfalten, aber auch für Cocktails und ungewöhnlich gedeckte Tische.*

A fine rim
(1,2 mm).

Feiner Trinkrand (1.2 mm)



Fine bowl bare

no distorting 'magnifying' effect

Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Flat base

stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





76 cl - 25 1/2 oz.

E5558
F6/B4
8 83314 08830 4 ✓
M : 108 mm - 4 1/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
W : 300 g



70 cl - 23 1/2 oz.

E5560
F6/B4
8 83314 08832 8 ✓
M : 103 mm - 4"
H : 225 mm - 8 3/4"
W : 290 g



71 cl - 24 oz.

E1070
F6/B4
8 83314 02652 8 ✓
M : 116 mm - 4 1/2"
H : 188 mm - 7 3/8"
W : 265 g



72 cl - 24 1/4 oz.

E7086
F6/B4
8 83314 10993 1 ✓
M : 114 mm - 4 3/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
P : 248 g

OMEGA

Four timeless shapes: Cognac, Tulip, Lyre and Balloon... available in large capacities for unique taste experiences and creative table dressing.

Vier zeitlose Formen: Cognac, Tulpe, Blumenform und Ballon ... große Gläser, wenn nur einmal ausgedient wird oder für erfinderische Dekors.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

- The Open Up range is made from Kwarx[®], a new high-technology material that was invented by Arc International's research centre.
- The angled bowl enables an exceptional development of a wine's flavors. When the glass is filled up to the angle and the wine is swirled around the glass, its molecules break up in contact with the sides of the glass, and this enables a young wine to fully release its flavor. When swirled, the wine adheres to the bowl, meaning that there is a greater contact between the wine and the glass.
- The angle allows you to pour exactly the right amount of wine into your glass.
- The large oxygenation area and the closed rims facilitate the concentration of flavours.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Sie eignet sich für das Degustieren aller Arten von jungen Weinen (1 bis 3 Jahre bei den Weißweinen und 1 bis 5 Jahre bei den Rotweinen).

Die verschiedenen Modelle der Serie Open Up decken die Mehrzahl der weltweit angebauten Rebsorten ab.

- Die Serie Open Up besteht aus Kwarx[®], einem neuen High-Tech-Material, das vom Forschungszentrum von Arc International entwickelt wurde.
- Die stufige Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen. Wenn das Glas bis zum Absatz gefüllt wird und sich der Wein im Glas dreht, brechen sich seine Moleküle an der Wandung und setzen ein Maximum der Aromen der jungen Weine frei. Beim Drehen „haftet“ der Wein geradezu an der Wandung und bietet einen besseren Kontakt zwischen Behältnis und Inhalt.
- Dank des Absatzes wird genau die richtige Menge in das Glas eingebracht.
- Die große Oberfläche sorgt dafür, dass der Wein atmet. Die Konzentration der Aromen wird durch den schmalen Hals gefördert.

Fine rims (0.9 mm)

pleasant to touch



Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen

The upper part of the bowl is rounded inwards

aromas are concentrated

Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen

Angles

release molecules
indicates right amount of wine
original and modern design

Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches Design



Long stems

smooth lines

Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien

Flat bases

stable, no depressions
in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas
in der Geschirrspülmaschine





OPEN UP



≈11 cl - 3 1/2 oz.

55 cl - 18 1/2 oz.

E9041
F4/B2
0 26102 90045 1 ✗
0 26102 90046 8 ✓
U1013
F6/B4
0 26102 87854 5 ✓
M : 105 mm - 4 1/8"
H : 232 mm - 9 1/8"
W : 237 g

TANNIC 55 cl

Due to its fairly wide bowl and tapered top, this glass enhances the qualities of powerful tannic wines such as Cabernet or Merlot and preserves the aromatic richness of young wines.

Dieses Glas ist besonders geeignet für den Genuss von kraftvollen und tanninhaltigen Weinen. Sein relativ großer und nach oben hin einwärts gewölbter Kelch sorgt dafür, dass der aromatische Reichtum junger Weine erhalten bleibt und Rebsorten, wie Cabernet oder Merlot besonders gut zur Geltung kommen.



≈9,5 cl - 3 oz.

47 cl - 15 3/4 oz.

E9040
F4/B2
0 26102 90084 0 ✗
0 26102 90085 7 ✓
U1012
F6/B4
0 26102 87855 2 ✓
M : 103 mm - 4"
H : 228 mm - 8 7/8"
W : 210 g

SOFT 47 cl

The distinctive shape of this glass particularly accentuates aromas of red berries and enhances the wines of delicate, refined and fleshy grapes such as Pinot noir and Zinfandel. This allows the subtlety of the silky tannins to emerge and guides the wine to the front third of the tongue while promoting the fruit flavors.

Zart, raffiniert, leuchtend und fleischig sind einige typische Merkmale des Pinot Noir und des Zinfandel, die von diesem Glas unterstrichen werden, das das reichhaltige Bukett von roten Früchten hervorhebt. Seine Form leitet den Wein in den vorderen Bereich der Zunge, um seine Fruchtigkeit zu unterstreichen, indem es im Abgang weiche und nachhaltige Tannine deutlich werden lässt.



≈6 cl - 2 oz.

40 cl - 13 1/2 oz.

D1458
F4/B4
0 26102 90063 5 ✗
0 26102 90065 9 ✓
U1011
F6/B4
0 26102 87923 8 ✓
M : 89 mm - 3 1/2"
H : 231 mm - 9"
W : 190 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

This unique shape offers diversity as it compliments a variety of wines, such as, red with not too much tannin or acidity, as well as, white produced from Sauvignon. Its elongated bowl and slightly-tapered rim ensures a perfect equilibrium as it concentrates aromas and brings the wine to the middle of the tongue.

Die Form des Glases eignet sich für die Degustation einer großen Vielfalt an Weinen dieser Welt: Rotweine ohne zu hohen Tannin- oder Säuregehalt, oder Sauvignon-Weißweine. Die langgezogene und an der Mündung leicht einwärts gebogene Glasform konzentriert die Aromen und führt den Wein in die Mitte der Zunge und gewährleistet auf diese Weise perfekte Ausgewogenheit.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

37 cl - 12 1/2 oz.

E9039
F4/B2
0 26102 90024 6 ✗
0 26102 90025 3 ✓
U1010
F6/B4
0 26102 87852 1 ✓
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 210 mm - 8 1/4"
W : 190 g

ROUND 37 cl

The exceptional features of a smooth and fresh wine such as a Chardonnay are easily complimented in this glass. The open top and steeply-angled walls allow the aroma of fresh butter often found in this grape to emerge, as well as, guide the wine to the centre and sides of the tongue promoting a fine balance between acidity and fruit.

Ein gleichermaßen geschmeidiger und frischer Wein, wie der Chardonnay, kann sich nur in einem Glas wie diesem voll entfalten, mit einer relativ weiten Öffnung und einer sehr eckigen Form, die unter anderem die Aromen von frischer Butter freisetzt, wie sie für diese Rebsorte typisch sind. Die Form des Glases leitet den Wein in die Mitte und an die Seiten der Zunge und ermöglicht auf diese Weise ein gutes Gleichgewicht zwischen Säure und Fruchtigkeit.



≈6 cl - 2 oz.

27 cl - 9 oz.

D1481
F4/B4
0 26102 90088 8 ✗
0 26102 90089 5 ✓
U1009
F6/B4
0 26102 87856 9 ✓
M : 77 mm - 3"
H : 190 mm - 7 3/8"
W : 160 g

SWEET 27 cl

This glass will respond well to wines that are sweet or heavy on the palate. Due to its small volume, the shape allows for great aromatic richness. The shape of the walls avoids the area that is most sensitive to sweetness and guides the wine just behind the tip of the tongue achieving a perfect balance of flavors.

Sein geringes Volumen in Verbindung mit dem potenziellen Ausdruck eines großen aromatischen Reichtums macht aus diesem Glas die richtige Antwort auf einen sehr süßen und im Mund schweren Wein. Die Glasform leitet den Wein nicht direkt auf die Zungenspitze, wo die Süße wahrgenommen wird, sondern unmittelbar dahinter. Auf diese Weise erhalten wir ein perfektes Gleichgewicht zwischen salzig und süß.



≈12,5 cl - 4 oz.

20 cl - 6 3/4 oz.

D0907
F4/B2
0 26102 88062 3 ✗
0 26102 88063 0 ✓
U1051
F6/B4
0 26102 87851 4 ✓
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 233 mm - 9"
W : 130 g

EFFERVESCENT 20 cl

Champagne or sparkling wines are best suited for this style of glass and should be filled to the waist which encourages the oxygenation due to the large surface area. The aromas are perfectly concentrated as a result of the tapered top while the base has been carefully etched to release fine bubbles. In order to appreciate the full flavor, the distinctive shape of the glass allows the wine to be guided to the centre of the tongue.

Ein Champagner oder Crémant kann sich nur in dieser Art von Gefäß entfalten. Wenn das Glas bis zur Hälfte gefüllt wird, atmet der Champagner dank der großen Oberfläche im oberen Teil. Die einwärts gewölbte Mündung gibt den Aromen die Möglichkeit, sich deutlich zu konzentrieren, während der aufgeraute Boden feine Bläschen entstehen lässt. Im Mund wird der Champagner in die Mitte der Zunge geleitet.

one bottle = six flute glasses !
Eine Flasche =
reicht für sechs Champagnefläöten!



M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



DID YOU KNOW?
WUSSTEN SIE ES?

The shape of the Open Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2). After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.

Durch die beschleunigte Atmung des Weines ruft die Glasform der Serie Open Up einen wahrhaften „Karaffeneffekt“ hervor. Durch den konvexen (1) Teil des Glases entwickeln sich die Aromen, die anschließend in dem konkaven (2) Teil zum Ausdruck gebracht werden. Nach einigen Minuten im Glas schwächt die Wirkung der Bitterstoffe ab, durch diesen Effekt können auch junge Weine verkostet werden.



OPEN UP



32 cl - 10 3/4 oz.

D6773
F6/B4
0 26102 27457 6 ✗
0 26102 27458 3 ✓
U1008
F6/B4
0 26102 29335 5 ✓
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 180 mm - 7"
W : 115 g

32 cl - 10 3/4 oz.

E2377
F6/B4
8 83314 05924 3 ✗
8 83314 04660 1 ✓
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 180 mm - 7"
W : 115 g

38 cl - 12 1/2 oz.

E0169
F4/B4
8 83314 02846 1 ✗
8 83314 02847 8 ✓
U1033
F6/B4
8 83314 02829 4 ✓
M : 92 mm - 3 5/8"
H : 93 mm - 3 5/8"
W : 145 g

35 cl - 11 3/4 oz.

G9100
F4/B4
8 83314 25889 9 ✗
8 83314 25888 2 ✓
U1041
F6/B4
8 83314 25601 7 ✓
M : 80 mm - 3"
H : 120 mm - 4 1/2"
W : 150 g

58 cl - 19 1/2 oz.

E0198
F4/B4
8 83314 02833 1 ✗
8 83314 02834 8 ✓
U1042
F6/B4
8 83314 02825 6 ✓
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 135 mm - 5 1/4"
W : 230 g

≈1L5 - 50 1/2 oz.

2L2 - 74 1/4 oz.

D9302
C1/B2
8 83314 00298 0 ✓✗
M : 170 mm - 6 5/8"
H : 365 mm - 14 3/8"

≈0L75 - 25 1/4 oz.

1L4 - 47 1/4 oz.

D6653
C1/B2
0 26102 25613 8 ✓✗
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 314 mm - 12 1/4"

≈0L5 - 16 3/4 oz.

0L76 - 25 1/2 oz.

D9303
C1/B2
8 83314 00299 7 ✓✗
M : 108 mm - 4 1/4"
H : 231 mm - 9"

PRO TASTING 32 cl

Specially designed to be both technical and practical, the Pro Tasting glass is an indispensable component of professional tastings. Providing young wines with exceptional oxygenation thanks to its perfected form (convex / concave), it enables maximum development and concentration of aromas.

Das Glas Pro Tasting ist ebenso technisch, wie praktisch und ein unbedingtes Muss für professionelle Weinproben. Junge Weine können in ihm dank seiner optimierten Form (konvex / konkav) hervorragend atmen. Ausserdem ermöglicht es eine maximale Entwicklung und Konzentration der Aromen.

BLIND TEST 32 cl*

Blind Test is an opaque glass specifically designed for blind wine tasting. For professional purposes or fun, it allows you to dissociate visual perceptions from taste. White wine or red ? It's not so easy...

*Hand-wash

Der Blindtest ist ein blickdichtes Glas, speziell für die „blinde“ Verkostung des Weines gedacht. Ob beruflich oder spielerisch eingesetzt, dieses Glas hilft, visuelle von Geruchs- und Geschmacksempfindungen zu trennen. Rosé, Weiß- oder Rotwein? Gar nicht so leicht ...

*Handwäsche

OPEN UP

These elegant, sophisticated water glasses will bring a touch of originality and unique style to your table.

Diese eleganten Wasserbecher schenken Ihrem Tisch mit schlichtem Design einzigartige Originalität und Stil.

OPEN UP

These three carafes with an innovative glass-shaped design have been specially designed for young wines. They allow a wide surface area for oxygenation resulting in the maximum development of flavours and they are easy to handle for precision pouring.

Diese drei Karaffen mit dem innovativen Design, das sich an der Glasserie orientiert, wurden speziell für junge Weine entworfen: Ihre große Oxidationsoberfläche ermöglicht eine maximale Entfaltung der Aromen, während die ergonomische Form ein präzises Einschenken garantiert.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



OPEN UP



9 cl - 3 oz.

U5211
F4/B4
8 83314 08853 3 ✕
8 83314 08854 0 ✓
U1057
F6/B4
8 83314 08421 4 ✓
M : 51 mm - 2"
H : 91 mm - 3 1/2"
W : 85 g

≈4 cl - 1 1/4 oz.

11 cl - 3 1/2 oz.

E5210
F4/B4
8 83314 08321 7 ✕
8 83314 08322 4 ✓
U1056
F6/B4
8 83314 08420 7 ✓
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 168 mm - 6 1/2"
W : 90 g

≈6 cl - 2 oz.

all purpose 16,5 cl - 5 1/2 oz.

E5205
F4/B4
8 83314 08325 5 ✕
8 83314 08326 2 ✓
U1062
F6/B4
8 83314 08423 8 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 170 mm - 6 5/8"
W : 105 g

≈7 cl - 2 1/4 oz.

30 cl - 10 oz.

U5204
F4/B4
8 83314 08336 1 ✕
8 83314 08337 8 ✓
U1032
F6/B4
8 83314 08424 5 ✓
M : 99 mm - 3 7/8"
H : 86 mm - 3 3/8"
W : 230 g

≈6 cl - 2 oz.

21 cl - 7 oz.

E5237
F4/B4
8 83314 08329 3 ✕
8 83314 08330 9 ✓
U1058
F6/B4
8 83314 08422 1 ✓
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 106 mm - 4 1/8"
W : 110 g

≈10 cl - 3 1/4 oz.

39 cl - 13 oz.

E6686
F4/B4
8 83314 10530 8 ✕
8 83314 10529 2 ✓
U1059
F6/B4
8 83314 11974 9 ✓
M : 104 mm - 4"
H : 126 mm - 4 7/8"
W : 160 g

≈0L75 - 25 1/2 oz.

1L - 33 3/4 oz.

G3096
C1/B2
8 83314 18302 3 ✕
8 83314 18300 9 ✓
M : 111 mm - 4 1/4"
H : 201 mm - 7 3/4"



ICY 9 cl

A low-volume glass that is ideally suited to vodka or aquavit, which should be served at around 32°F. The long slimmed bowl makes it possible for the bouquet to be concentrated for a more precise olfactory rendering, while the glass is able to remain in the shot-glass spirit.

Ein Glas, das sich in idealer Weise für Wodka oder Aquavit eignet, wo Temperaturen von ca. 0°C erforderlich sind. Die langgezogene Form des Kelches fördert die Entfaltung des Buketts zu einer präzisen Duftnote, wobei dem Glas der typische "Shotstil" erhalten bleibt.

COOL 11 cl

Liquors and white brandies will express their fruitiness more fully in this long-limbed glass, which makes it possible to appreciate this kind of alcohol at the right serving temperature (50°F).

Likör und Weinbrand können in diesem schlanken Glas ihre fruchtigen Eigenschaften zur Geltung bringen. Die Glasform erhält dem Alkohol die erforderliche Temperatur von ca. 10°C.

AMBIENT 16,5 cl

The shape of this glass enables a wide range of spirit tasting. The bulb offers 6 cl up to the widest point containing capacity and was designed both for white and brown spirits.

Die Form dieses Glases entspricht der Verkostung zahlreicher Spirituosen. Die Bruchfestigkeit des Külbels bei einem Inhalt von 6 cl wurde eignet sich sowohl für helle als auch für dunkle Alkoholsorten.

WARM 30 cl

Take this glass in hand and you will see why it is the can't-be-missed item in the "brown spirits" category. Ideal for whisky or rum, which are to be enjoyed at temperatures around 64,4°F.

Die Handhabung dieses Glases macht es zu den Unumgänglichen der Kategorie "dunkle Alkoholgetränke". Ideal für Whisky oder Rum, die bei einer Temperatur von ca. 18°C am besten munden.

ARDENT 21 & 39 cl

The Ardent glasses stand out for their short stem. The hand is placed under the glass bulb, naturally warming spirits such as Cognac and Armagnac, served at around 71,6°F.

Die Gläser "Ardent" zeichnen sich durch den kurzen Fuß aus. Hier kann mit der Hand direkt unter den Kelch des Glases gefasst werden und Spirituosen wie Cognac und Armagnac auf natürliche Art anwärmen, da beide vorzugsweise bei ca. 22°C verkostet werden.

SPIRIT

This stylish and modern decanter takes its inspiration from the Open Up Spirits line of glasses. Equipped with an airtight stopper, it enhances flavours and preserves the rich aromas of spirits. It is particularly recommended for enjoying whisky and cognac.

Diese elegante und moderne Karaffe inspiriert sich an den Gläsern Open Up Spirits. Sie verfügt über einen Verschlusskorken mit dem sie hermetisch abgeschlossen ist, sie sublimiert Aromen und erhält die Geruchsvielfalt der alkoholischen Getränke. Besonders für die Verkostung von Whisky oder Cognac geeignet.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



SELECT



SELECT

The Select range enables wine-lovers to discover the fabulous world of wine-tasting, thanks to its shapes.

- This collection was designed in conjunction with the U.D.S.F. (Union de la Sommellerie Française, the French Wine-Waiters' Union). There are five glasses in the range, and this enables the considerable diversity of wines from around the world to be appreciated.
- The glasses' rims facilitate good contact with the mouth. Wine is thus better directed in the mouth and is sent to specific tasting areas of the tongue.
- These glasses enable newcomers to wine to taste all types of wine in optimum conditions.

Die Serie Select ermöglicht ein Entdecken der wunderbaren Welt der Degustation.

- *Diese Kollektion wurde in Zusammenarbeit mit der U.D.S.F. (Union de la Sommellerie Française) entwickelt. Sie besteht aus fünf Gläsern. Dies ermöglicht Ihnen die große Vielfalt der Weine dieser Welt zu genießen.*
- *Der Mundrand fördert den guten Kontakt mit den Lippen. Dadurch wird der Wein besser in den Mund und auf bestimmte Bereiche der Geschmacksknospen der Zunge geleitet.*
- *Diese Gläser geben dem Einsteiger die Möglichkeit, alle Arten von Weinen unter besten Bedingungen zu degustieren.*



Fine rims (1 mm)
pleasant on the lips

Feinheit des Mundrandes (1 mm)
angenehmer Kontakt mit den Lippen

Fine bowl bare

no distorting «magnifying» effect

Feinheit am Boden des Kelches
kein «Lupeneffekt»



Flat bases

stable, no depressions
in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände
am Glas im Geschirrspüler





74 cl - 25 oz.

D0032
F2/B4
0 26102 87284 0 ✕
0 26102 87285 7 ✓

U0813
F6/B2
0 26102 87347 2 ✓
M : 98 mm - 3 3/4"
H : 255 mm - 10"
W : 240 g

47 cl - 15 3/4 oz.

C9715
F4/B4
0 26102 86379 4 ✕
0 26102 86380 0 ✓

U0811
F6/B4
0 26102 87321 2 ✓
M : 86 mm - 3 1/8"
H : 223 mm - 8 3/4"
W : 185 g

35 cl - 11 3/4 oz.

C9714
F4/B4
0 26102 86376 3 ✕
0 26102 86377 0 ✓

U0810
F6/B4
0 26102 87309 0 ✓
M : 79 mm - 3"
H : 203 mm - 8"
W : 160 g

24 cl - 8 oz.

C9624
F4/B4
0 26102 86048 9 ✕
0 26102 86049 6 ✓

U0808
F6/B4
0 26102 87294 9 ✓
M : 71 mm - 2 3/4"
H : 186 mm - 7 1/4"
W : 130 g

18 cl - 6 oz.

C9723
F4/B4
0 26102 86384 8 ✕
0 26102 86385 5 ✓

U0851
F6/B4
0 26102 87342 7 ✓
M : 64 mm - 2 1/2"
H : 239 mm - 9 3/8"
W : 115 g

TULIPE

This glass is particularly suited to red wines, but can also be used for white wines. Its shape allows plenty of air to reach the wine, and its slightly tapered top concentrates the aromas on the nose. This is a fine wine glass, classical in shape and well balanced : a natural choice.

Dieses Glas eignet sich zugleich für Rotwein und Weißwein. Dank dieser Glasform können sich die Duft- und Geschmacksnuancen der Weine voll entfalten. Durch den leicht eingezogenen Mundrand werden die Aromen perfekt wahrgenommen. Ein Glas von hoher Qualität, klassisch, ausgewogen, für das man sich spontan entscheidet.

FLUTE

Slender and well balanced, this elegant flute, designed to enjoy sparkling wines, seduces us with the sobriety of its classical lines. The bubbles, as well as the quality of the wine, add to the pleasure : for the eyes, but also for the nose and the palate.

Eine elegante Sektlöte für den Genuss von Schaumweinen. Ihre schlanke, ausgewogene Silhouette unterstreicht die klassische, klare Form. Mousseux und Finesse des Weines sind eine Freude für Auge, Nase und Gaumen.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



DID YOU KNOW?
WUSSTEN SIE ES?

Champagne bubbles are formed with the help of tiny impurities attached to the inner wall of the glass, which hold air pockets filled with carbon dioxide. To recreate these bubbles and keep the magic of Champagne alive, Chef & Sommelier laseretched irregularities on the bottom of its flutes.
TIP : for even more bubbles, wipe the inside of the flutes with a cloth just before serving the champagne !

Champagner- und Sekterperlen entstehen durch feine Unreinheiten, die an der Glaswand haften und kleine, mit Kohlendioxid gefüllte Luftblasen aufweisen. Um diese Perlen künstlich herzustellen und die Magie des Champagners zu erhalten, hat die Firma Chef & Sommelier mit Laser kleine Unebenheiten in den Boden der Sektgläser geschliffen.
TIPP : Für noch mehr Luftbläschen sollte man das Innere der Sektgläser vor dem Ausschank mit einem Tuch kurz ausreiben.



 SENSATION

The alliance between perfect curves and incredible resistance...
The harmony of the continuous and elegant lines of Sensation and Sensation Exalt offer wine-lovers a privileged tasting experience. As well as sight, scent and taste, the feel of the glass joins the party for optimal appreciation of each wine.

Eine Kombination aus perfekt geschwungenem Glas mit unglaublicher Widerstandsfähigkeit...

Die Harmonie der durchgezogenen, eleganten Linien von Sensation und Sensation Exalt bietet dem Weinkenner einen bevorzugten Moment des Genusses. Auge, Geruchs- und Geschmackssinn vereinen sich mit einem angenehm anzufassenden Glas, um jeden Wein optimal genießen zu können.



Fine rim (1,2 mm).
pleasant feel against the lips

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt

Upper section of the bowl
for a perfect concentration of the aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet,
um das Aroma zu sammeln

Fine bowl bare
no distorting 'magnifying' effect

Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Long stem
Elegant, flowing lines

Lang gezogener Stiel
fließende Linien

Flat base
stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





41 cl - 13 3/4 oz.
 E7695
 F6/B4
 8 83314 11852 0 ✓
 M : 86 mm - 3 3/8"
 H : 205 mm - 8"
 W : 260 g



31 cl - 10 1/4 oz.
 E7696
 F6/B4
 8 83314 11853 7 ✓
 M : 80 mm - 3 1/8"
 H : 195 mm - 7 5/8"
 W : 185 g



25 cl - 8 1/4 oz.
 E7697
 F6/B4
 8 83314 11854 4 ✓
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 185 mm - 7 1/4"
 W : 175 g



20 cl - 6 3/4 oz.
 E7698
 F6/B4
 8 83314 11855 1 ✓
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 180 mm - 7"
 W : 167 g



19 cl - 6 1/4 oz.
 E7700
 F6/B4
 8 83314 11856 8 ✓
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 210 mm - 7"
 W : 182 g



SENSATION EXALT

Like a reflection of their curved and harmonious lines, the Sensation line of stemglasses are particularly well suited to tasting generous and fruity wines. Thanks to the open rim, the wine is directed towards the centre of the tongue, where the taste buds that appreciate sweetness and acidity are found. This ensures a taste experience that is all about freshness and indulgence. The Sensation line can be chosen for enjoying whites, reds and rosés.

Ganz nach dem Ebenbild ihrer geschwungenen und harmonischen Linien sind die Stielgläser Sensation besonders für runde, fruchtige Weine geeignet. Dank des offenen Glasrandes wird der Wein in Zungenmitte geleitet, wo die Geschmackspapillen für Süßes und Säure liegen. Frische und Schlemmerei prägen diesen Weingenuss. Die Sensation-Linie ist für Weißwein, Rotwein und Rosé geeignet.

SENSATION EXALT

The Sensation and Sensation Exalt flute glasses have the same desirable characteristics as the other glasses in the collection and help to achieve a perfect balance between the minerality and floral notes of sparkling wines.

Die Champagnerkelche der Linien Sensation und Sensation Exalt weisen die gleichen Merkmale auf, wie die übrigen Gläser der Kollektion und gewährleisten einen Genuss, bei dem mineralischer Geschmack und blumige Note der Schaumweine im Gaumen zu perfektem Gleichgewicht finden.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



45 cl - 16 oz.

11077
F6/B4
0 26102 94959 7 ✓
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
W : 305 g

38 cl - 12 3/4 oz.

28504
F12
0 26102 28507 7 ✓
30793
F12/B4
0 26102 28507 7 ✓
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 200 mm - 7 7/8"
W : 254 g

31 cl - 10 1/4 oz.

53482
F12
0 26102 53481 6 ✓
53480
F12/B4
0 26102 53481 6 ✓
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 189 mm - 7 3/8"
W : 221 g

27 cl - 9 oz.

79643
F12
0 26102 79646 7 ✓
32744
F12/B4
0 26102 79646 7 ✓
M : 79 mm - 3"
H : 178 mm - 7"
W : 174 g

21 cl - 7 oz.

79147
F12
0 26102 79255 1 ✓
34901
F12/B4
0 26102 79255 1 ✓
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 159 mm - 6 1/4"
W : 126 g

16 cl - 5 1/4 oz.

53484
F12
0 26102 53479 3 ✓
53478
F12/B4
0 26102 53479 3 ✓
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 198 mm - 7 3/4"
W : 128 g

31 cl - 10 1/4 oz.

G3666
F6/B4
0 26102 47214 9 ✓
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 83 mm - 3 1/4"
W : 270 g

20 cl - 6 3/4 oz.

G3659
F6/B4
0 26102 46753 4 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 74 mm - 2 3/4"
W : 205 g

33 cl - 11 oz.

G3674
F6/B4
0 26102 46805 0 ✓
M : 69 mm - 2 1/2"
H : 126 mm - 4 3/4"
W : 230 g

22 cl - 7 1/4 oz.

G3658
F6/B4
0 26102 46698 8 ✓
M : 61 mm - 2 1/4"
H : 111 mm - 4 1/4"
W : 180 g

SENSATION

Like a reflection of their curved and harmonious lines, the Sensation line of stemglasses are particularly well suited to tasting generous and fruity wines. Thanks to the open rim, the wine is directed towards the centre of the tongue, where the taste buds that appreciate sweetness and acidity are found. This ensures a taste experience that is all about freshness and indulgence. The Sensation line can be chosen for enjoying whites, reds and rosés.

Ganz nach dem Ebenbild ihrer geschwungenen und harmonischen Linien sind die Stielgläser Sensation besonders für runde, fruchtige Weine geeignet. Dank des offenen Glasrandes wird der Wein in Zungenmitte geleitet, wo die Geschmackspapillen für Süßes und Säure liegen. Frische und Schlemmerei prägen diesen Weingenuss. Die Sensation-Linie ist für Weißwein, Rotwein und Rosé geeignet.

SENSATION

The Sensation and Sensation Exalt flute glasses have the same desirable characteristics as the other glasses in the collection and help to achieve a perfect balance between the minerality and floral notes of sparkling wines.

Die Champagnerkelche der Linien Sensation und Sensation Exalt weisen die gleichen Merkmale auf, wie die übrigen Gläser der Kollektion und gewährleisten einen Genuss, bei dem mineralischer Geschmack und blumige Note der Schaumweine im Gaumen zu perfektem Gleichgewicht finden.

GOBELET VIGNE

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



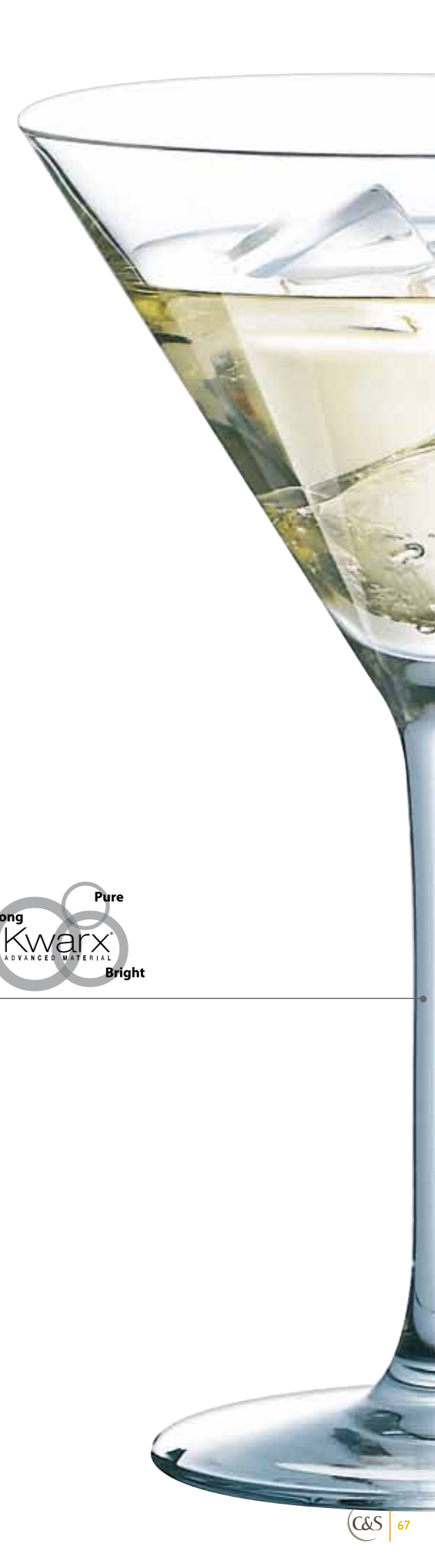
BARWARE

Taking its inspiration from the friendliness, elegance and warmth unique to bars, Chef & Sommelier has designed and produced unequivocal glasses that have distinct or multiple uses and timeless cocktail glasses for your tables and bars.

- Special processes: cracking-off creates comfortable wide lips and sizes made for easy washing.

!Durch Gastlichkeit und die Eleganz entsprechender Räumlichkeiten inspiriert, hat Chef & Sommelier unumgängliche Gläser und zeitlose Trinkbecher für Ihren Tisch und Ihre Bar entworfen.

- Besondere Behandlung: Kaltschliff mit angenehmem Mundrand. Form auf benutzerfreundliches Spülen ausgerichtet.





32 cl - 10 3/4 oz.
U1733
F6/B4
0 26102 28395 0 ✓
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 96 mm - 3 3/4"
W : 265 g

35 cl - 11 3/4 oz.
U1740
F6/B4
0 26102 28394 3 ✓
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 135 mm - 5 1/4"
W : 230 g

32 cl - 10 3/4 oz.
U1633
F6/B4
0 26102 28398 1 ✓
M : 89 mm - 3 1/2"
H : 83 mm - 3 1/4"
W : 230 g

35 cl - 11 3/4 oz.
U1640
F6/B4
0 26102 28397 4 ✓
M : 76 mm - 3"
H : 120 mm - 4 5/8"
W : 200 g

38 cl - 12 3/4 oz.
G3368
F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
W : 230 g

35 cl - 11 3/4 oz.
G3367
F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
W : 210 g

20 cl - 6 3/4 oz.
G5133
F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
W : 135 g

30 cl - 10 oz.
U1533
F6/B4
0 26102 28392 9 ✓
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
W : 305 g

20 cl - 6 3/4 oz.
U1532
F6/B4
0 26102 20393 4 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 83 mm - 3 1/4"
W : 240 g

33 cl - 11 oz.
U1540
F6/B4
0 26102 28385 1 ✓
M : 63 mm - 2 3/8"
H : 155 mm - 6"
W : 260 g

GOBELET DISTINGUO

GOBELET GRANDIOSA

GOBELET LIMA

GOBELET LINELY

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



38 cl - 12 1/2 oz. E0169 F4/B4 8 83314 02846 1 ✗ 8 83314 02847 8 ✓ U1033 F6/B4 8 83314 02829 4 ✓ M : 92 mm - 3 5/8" H : 93 mm - 3 5/8" W : 145 g	58 cl - 19 1/2 oz. E0198 F4/B4 8 83314 02833 1 ✗ 8 83314 02834 8 ✓ U1042 F6/B4 8 83314 02825 6 ✓ M : 90 mm - 3 1/2" H : 135 mm - 5 1/4" W : 230 g	35 cl - 11 3/4 oz. G9100 F4/B4 8 83314 25889 9 ✗ 8 83314 25888 2 ✓ U1041 F6/B4 8 83314 25601 7 ✓ M : 80 mm - 3" H : 120 mm - 4 1/2" W : 150 g	44 cl - 14 3/4 oz. G3323 F6/B4 0 26102 11614 2 ✓ M : 87 mm - 3 1/4" H : 110 mm - 4 1/4" W : 140 g	36 cl - 12 oz. G3322 F6/B4 0 26102 11620 3 ✓ M : 81 mm - 3" H : 102 mm - 4" W : 140 g	27 cl - 9 oz. G0036 F6/B4 0 26102 11652 4 ✓ M : 74 mm - 2 3/4" H : 93 mm - 3 1/2" W : 120 g	31 cl - 10 1/4 oz. G3666 F6/B4 0 26102 47214 9 ✓ M : 84 mm - 3 1/4" H : 83 mm - 3 1/4" W : 270 g	20 cl - 6 3/4 oz. G3659 F6/B4 0 26102 46753 4 ✓ M : 70 mm - 2 3/4" H : 74 mm - 2 3/4" W : 205 g	33 cl - 11 oz. G3674 F6/B4 0 26102 46805 0 ✓ M : 69 mm - 2 1/2" H : 126 mm - 4 3/4" W : 230 g	22 cl - 7 1/4 oz. G3658 F6/B4 0 26102 46698 8 ✓ M : 61 mm - 2 1/4" H : 111 mm - 4 1/4" W : 180 g
---	--	--	--	--	--	---	--	--	---

GOBELET OPEN UP

GOBELET PRIMARY

GOBELET VIGNE

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



30 cl - 10 oz.

62449
F6/B4
0 26102 62450 0 ✓
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 188 mm - 7 3/8"
W : 219 g

21 cl - 7 1/4 oz.

58001
F6/B4
0 26102 58007 3 ✓
M : 95 mm - 4 1/2"
H : 172 mm - 6 3/4"
W : 187 g

44 cl - 14 3/4 oz.

62447
F6/B4
0 26102 62448 7 ✓
M : 121 mm - 4 3/4"
H : 192 mm - 7 1/2"
W : 256 g

40 cl - 13 1/2 oz.

G3573
F6/B4
8 83314 18935 3 ✓
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 167 mm - 6 1/2"
W : 215 g

47 cl - 16 oz.

G3570
F6/B4
8 83314 18932 2 ✓
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 188 mm - 7 3/8"
W : 230 g

32 cl - 10 3/4 oz.

37154
F6/B4
0 26102 28732 3 ✓
M : 58 mm - 2 1/4"
H : 175 mm - 6 7/8"
W : 184 g

72 cl - 24 1/4 oz.

E7086
F6/B4
8 83314 10993 1 ✓
M : 114 mm - 4 3/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
W : 248 g

CABERNET COCKTAIL

CABERNET MARGARITA

CABERNET ALL-PURPOSE
STEMGLASS

CABERNET BIÈRE

SENSATION BIÈRE

OMEGA GRANDE DEGUSTATION

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



≈10 cl - 3 1/4 oz.

21 cl - 7 oz.
G3566
F4/B4
8 83314 19452 4 ✗
8 83314 19453 1 ✓
U1951
F6/B4
8 83314 19443 2 ✓
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 211 mm - 8 1/4"
W : 120 g

FLORAL 21 cl AROM'UP

16 cl - 5 1/4 oz.
48024
F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
W : 130 g

FLUTE CABERNET 16 cl

24 cl - 8 oz.
D0796
F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
M : 62 mm - 2 1/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
W : 130 g

**GRAND CHAMPAGNE
CABERNET 24 cl**

30 cl - 10 oz.
D6140
F6/B4
0 26102 93329 9 ✓
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 165 mm - 6 1/2"
W : 215 g

COUPE CABERNET 30 cl

19 cl - 5 1/4 oz.
G4963
F6/B4
8 83314 20623 3 ✓
M : 56 mm - 2 "
H : 175 mm - 6 3/4"
W : 125 g

FLUTE CEREMONY 19 cl

24 cl - 8 oz.
E6250
F6/B4
8 83314 09703 0 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
W : 130 g

FLUTE GRANDS CEPAGES 24 cl

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



19 cl - 6 1/4 oz.
E8520
F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
W : 145 g

FLUTE MILLESIME 19 cl



26 cl - 8 3/4 oz.
E0195
F4/B4
8 83314 02335 0 ✗
8 83314 02336 7 ✓
U0952
F6/B4
8 83314 02470 8 ✓
M : 71 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
W : 160 g

OENOLOGUE EXPERT 26 cl



20 cl - 6 3/4 oz.
D0907
F4/B2
0 26102 88062 3 ✗
0 26102 88063 0 ✓
U1051
F6/B4
0 26102 87851 4 ✓
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 233 mm - 9"
W : 130 g

OPEN UP EFFERVESCENT 20 cl



18 cl - 6 oz.
C9723
F4/B4
0 26102 86384 8 ✗
0 26102 86385 5 ✓
U0851
F6/B4
0 26102 87342 7 ✓
M : 64 mm - 2 1/2"
H : 239 mm - 9 3/8"
W : 115 g

FLUTE SELECT 18 cl



16 cl - 5 1/4 oz.
53484
F12
0 26102 53479 3 ✓
53478
F12/B4
0 26102 53479 3 ✓
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 198 mm - 7 3/4"
W : 128 g

FLUTE SENSATION 16 cl



19 cl - 6 1/4 oz.
E7700
F6/B4
8 83314 11856 8 ✓
M : 58 mm - 2 3/4"
H : 210 mm - 7"
W : 182 g

FLUTE SENSATION EXALT 19 cl

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



OPEN UP SPIRITS

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides drinkers with an incomparable tasting experience. The convex and concave bowl enables an exceptional development of flavors.

Today, Open Up's family is growing up with five glasses dedicated to spirits!

The shape of the glass makes it possible to regulate the amount of alcohol released from the spirit, thereby preventing any burning sensation in the nose, yet without impacting the olfactory properties. Depending on the serving temperature, the funnel should be straighter for white alcohols (cool) and more convex for brown alcohols (warm). This will allow power and aromatic complexity to stand out during the tasting experience.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Die konvexe und konkave Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen.

Die Open Up-Serie wurde erweitert. Sechs Gläser zur Verkostung von Spirituosen ergänzen die Serie.

Die Form des Glases ermöglicht die Regulierung des von den Spirituosen ausgehenden Alkohols und unterbindet somit jedes Verbrennungsgefühl an der Nase, wobei die olfaktiven Eigenschaften erhalten bleiben. Je nach erforderlicher Temperatur bei der Verkostung, bedürfen dunkle (warme) Alkoholgetränke einer rundlicheren, konkaven Glasform, wobei für helle Alkoholsorten (kalte) eine geradere Form angebracht ist, die die komplexen Aromen zur Geltung bringt.

1 Regulate alcoholic vapours
Die Emanation des Alkohols reguliert

2 Concentrate flavours
Die Aromen konzentriert

Convex
Konvex



Concave
Konkav

3 Develop flavours
Die Aromen entwickelt



Serving temperature

32°F - 0° C
Vodka, Aquavit...

50°F - 10° C
Liquors, grappa...

All purpose

64,4°F - 18° C
Whisky, Bourbon...

71,6°F - 22° C
Cognac, Armagnac...



≈0L75 - 25 1/2 oz.



≈4 cl - 11 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈7 cl - 2 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.



1L - 33 3/4 oz.

G3096
C1/B2
8 83314 18300 9 ✓
8 83314 18302 3 X
M : 111 mm - 4 1/4"
H : 201 mm - 7 3/4"

9 cl - 3 oz.

E5211
F4/B4
8 83314 08853 3 X
8 83314 08854 0 ✓
U1057
F6/B4
8 83314 08421 4 ✓
M : 51 mm - 2"
H : 91 mm - 3 1/2"
W : 85 g

11 cl - 3 1/2 oz.

E5210
F4/B4
8 83314 08321 7 X
8 83314 08322 4 ✓
U1056
F6/B4
8 83314 08420 7 ✓
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 168 mm - 6 1/2"
W : 90 g

all purpose 16,5 cl - 5 1/2 oz.

E5205
F4/B4
8 83314 08325 5 X
8 83314 08326 2 ✓
U1062
F6/B4
8 83314 08423 8 ✓
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 170 mm - 6 5/8"
W : 105 g

30 cl - 10 oz.

E5204
F4/B4
8 83314 08336 1 X
8 83314 08337 8 ✓
U1032
F6/B4
8 83314 08424 5 ✓
M : 99 mm - 3 7/8"
H : 86 mm - 3 3/8"
W : 230 g

21 cl - 7 oz.

E5237
F4/B4
8 83314 08329 3 X
8 83314 08330 9 ✓
U1058
F6/B4
8 83314 08422 1 ✓
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 106 mm - 4 1/8"
W : 110 g

39 cl - 13 oz.

E6686
F4/B4
8 83314 10530 8 X
8 83314 10529 2 ✓
U1059
F6/B4
8 83314 11974 9 ✓
M : 104 mm - 4"
H : 126 mm - 4 7/8"
W : 160 g

SPiRiT

This stylish and modern decanter takes its inspiration from the Open Up Spirits line of glasses. Equipped with an airtight stopper, it enhances flavours and preserves the rich aromas of spirits. It is particularly recommended for enjoying whisky and cognac.

Diese elegante und moderne Karaffe inspiriert sich an den Gläsern Open Up Spirits. Sie verfügt über einen Verschlusskorken mit dem sie hermetisch abgeschlossen ist, sie sublimiert Aromen und erhält die Geruchsvielfalt der alkoholischen Getränke. Besonders für die Verkostung von Whisky oder Cognac geeignet.

ICy 9 cl

A low-volume glass that is ideally suited to vodka or aquavit, which should be served at around 32°F. The long slimmed bowl makes it possible for the bouquet to be concentrated for a more precise olfactory rendering, while the glass is able to remain in the shot-glass spirit.

Ein Glas, das sich in idealer Weise für Wodka oder Aquavit eignet, wo Temperaturen von ca. 0°C erforderlich sind. Die langgezogene Form des Kelches fördert die Entfaltung des Buketts zu einer präzisen Duftnote, wobei dem Glas der typische "Shotstil" erhalten bleibt.

COOL 11 cl

Liquors and white brandies will express their fruitiness more fully in this long-limbed glass, which makes it possible to appreciate this kind of alcohol at the right serving temperature (50°F).

Likör und Weinbrand können in diesem schlanken Glas ihre fruchtigen Eigenschaften zur Geltung bringen. Die Glasform erhält dem Alkohol die erforderliche Temperatur von ca. 10 °C.

AMBIENT 16,5 cl

The shape of this glass enables a wide range of spirit tasting. The bulb offers 6 cl up to the widest point containing capacity and was designed both for white and brown spirits.

Die Form dieses Glases entspricht der Verkostung zahlreicher Spirituosen. An der breitesten Stelle des Kelches erreichen Sie eine Füllmenge von 6 cl. Dieses Glas ist für helle und auch für dunkle Schnäpse geeignet.

WARM 30 cl

Take this glass in hand and you will see why it is the can't-be-missed item in the "brown spirits" category. Ideal for whisky or rum, which are to be enjoyed at temperatures around 64,4°F.

Die Handhabung dieses Glases macht es zu den Unumgänglichen der Kategorie "dunkle Alkoholgetränke". Ideal für Whisky oder Rum, die bei einer Temperatur von ca. 18°C am besten munden.

ARDENT 21 & 39 cl

The Ardent glasses stand out for their short stem. The hand is placed under the glass bulb, naturally warming spirits such as Cognac and Armagnac, served at around 71,6°F.

Die Gläser "Ardent" zeichnen sich durch den kurzen Fuß aus. Hier kann mit der Hand direkt unter den Kelch des Glases gefasst werden und Spirituosen wie Cognac und Armagnac auf natürliche Art anwärmen, da beide vorzugsweise bei ca. 22°C verkostet werden.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe
W = Weight / Gewicht

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants



SERVICE OF THE WINE

Chef & Sommelier is a complete range of decanters which are both functional and aesthetically pleasing. Very special attention was paid to the design of each one. Decanters sizes and shapes are important, since every wine expresses itself differently depending on the volume and form of the decanter.

- The stopper prevents evaporation of the volatile aromas of white wine and of the subtle and delicate flavours of older vintages.
- The bevelled finish prevents drips.
- Finally, the ergonomic shape and the dome at the bottom of the carafe where it can be gripped make handling the carafe very easy.

Chef & Sommelier bietet eine gleichermaßen technische und ästhetische Serie von Dekantierkaraffen an. Bei jeder von ihnen wurde dem Design besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Größen, Formen ... jeder Wein wird sich, je nach Größe und Form der Karaffe, unterschiedlich entfalten.

- *Der Stopfen verhindert das Verdunsten der flüchtigen Aromen von Weißweinen oder die der subtileren und empfindlicheren Aromen alter Jahrgänge.*
- *Die abgeschrägte Öffnung übernimmt die Funktion eines Tropfenfängers.*
- *Die Ergonomie der Formen und die Griffwölbung im Boden der Karaffe, optimieren das Halten in der Hand.*



Bevelled top

original and modern design

Abgeschrägtes Ende
Originelles und zeitgenössisches Design

Long neck

ensures maximum aeration, through contact with the sides of the neck

Langer Hals
maximales Atmen beim Kontakt mit der Wandung

Contains over 0,9 L

large oxygenation area

Volumen von über 0,9 L
große Oberfläche zum Atmen

Prehensile dome

makes serving wine easier

Griffmulde
problemloseres Servieren





≈0L75 - 25 1/2 oz.

≈1L5 - 50 1/2 oz.

≈0L75 - 25 1/4 oz.

≈0L5 - 26 3/4 oz.

Two coloured stoppers!
Zwei farbige Stopfen!

≈0L5 - 26 3/4 oz.

1L - 33 3/4 oz.

G3096
C1/B2
8 83314 18300 9 ✓
8 83314 18302 3 ✗
M : 111 mm - 4 1/4"
H : 201 mm - 7 3/4"

2L2 - 74 1/4 oz.

D9302
C1/B2
8 83314 00298 0 ✓✗
M : 170 mm - 6 5/8"
H : 365 mm - 14 3/8"

1L4 - 47 1/4 oz.

D6653
C1/B2
0 26102 25613 8 ✓✗
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 314 mm - 12 1/4"

0L76 - 25 1/2 oz.

D9303
C1/B2
8 83314 00299 7 ✓✗
M : 108 mm - 4 1/4"
H : 231 mm - 9"

1L4 - 47 1/4 oz.

D2139
C1/B2
0 26102 89205 3 ✓✗
M : 196 mm - 7 5/8"
*H : 323 mm - 12 5/8"

1L1 - 37 oz.

D2141
C1/B2
0 26102 89207 7 ✓✗
M : 148 mm - 5 3/4"
*H : 343 mm - 13 1/2"

1L - 33 3/4 oz.

D2137
C1/B2
0 26102 89203 9 ✓✗
M : 93 mm - 3 5/8"
*H : 340 mm - 13 3/8"

SPIRIT

This stylish and modern decanter takes its inspiration from the Open Up Spirits line of glasses. Equipped with an airtight stopper, it enhances flavours and preserves the rich aromas of spirits. It is particularly recommended for enjoying whisky and cognac.

Diese elegante und moderne Karaffe inspiriert sich an den Gläsern Open Up Spirits. Sie verfügt über einen Verschlusskorken mit dem sie hermetisch abgeschlossen ist, sie sublimiert Aromen und erhält die Geruchsvielfalt der alkoholischen Getränke. Besonders für die Verkostung von Whisky oder Cognac geeignet.

OPEN UP

These three carafes with an innovative glass-shaped design have been specially designed for young wines. They allow a wide surface area for oxygenation resulting in the maximum development of flavours and they are easy to handle for precision pouring.

Diese drei Karaffen mit dem innovativen Design, das sich an der Glasserie orientiert, wurden speziell für junge Weine entworfen: Ihre große Oxidationsoberfläche ermöglicht eine maximale Entfaltung der Aromen, während die ergonomische Form ein präzises Einschenken garantiert.

TECHNICA

This carafe can be used for white or red wine - take your pick! Two differently coloured stoppers enable the wine's lustre to be brought to the fore. To decant young wine it is recommended that you pour from the bottle whilst keeping the carafe in a vertical position. For a more mature wine, it is preferable to decant it delicately whilst tilting the carafe slightly.

Weißwein oder Rotwein. Suchen Sie es sich aus! Zwei Verschlüsse in unterschiedlichen Farben heben den Glanz jedes Weins hervor. Um einen jungen Wein zu dekantieren, sollten Sie die Karaffe beim Umfüllen der Flasche senkrecht halten. Ein Wein, der schon länger gereift ist, sollte dagegen vorsichtig in die leicht schräg gehaltene Karaffe umgefüllt werden.

VINARMONY

This modern yet elegant carafe is intended for decanting mature red or white wines. It is recommended that you wait for roughly an hour after having gently decanted the wine, without forgetting the stopper which prevents the wine from oxidising. This carafe can be used with an ice bucket.

Diese gleichermaßen moderne und elegante Karaffe ist für das Dekantieren alter Rot- und Weißweine bestimmt. Nach dem vorsichtigen Umfüllen des Weins sollten Sie ungefähr eine Stunde warten. Vergessen Sie nicht, die Karaffe mit dem Stopfen zu verschließen, damit der Wein nicht oxidiert. Dank ihrer Form passt die Karaffe auch in einen Eiskübel.

FRESHNESS

This extremely elegant carafe is ideal for white or rosé wine as its shape enables the wine to be kept at the perfect temperature in an ice bucket. It is just as easy to hold as a bottle of wine, enabling you to serve it expertly.

Diese sehr elegante Karaffe eignet sich ideal für Weiß- und Roséweine, denn dank ihrer Form hält sie den Wein auch in einem Eiskübel kalt. In der Handhabung so praktisch wie eine Weinflasche, wird auch das Einschenken zum Vergnügen.



DID YOU KNOW?
WUSSTEN SIE ES?

Drop Control is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

„Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen Hotellerie / Restaurants



OL9 - 30 1/4 oz.
D2142
C1/B2
0 26102 89208 4 ✓X
M : 214 mm - 8 3/8"
H : 241 mm - 9 3/8"



1L3 - 43 3/4 oz.
D2138
C1/B2
0 26102 89204 6 ✓X
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 323 mm - 12 5/8"



1L4 - 47 1/4 oz.
G8566
C1/B1
8 83314 25759 5 ✓X
M : 340 mm - 13 1/4"
H : 265 mm - 10 1/4"



1L5 - 60 oz.
D6652
C1/B2
0 26102 25593 3 ✓X
M : 390 mm - 7 5/8"
H : 140 mm - 8 3/4"



1L - 33 3/4 oz.
D2197
C1/B2
0 26102 89290 9 ✓X
M : 117 mm - 4 1/2"
H : 337 mm - 13 1/4"

OPENING

This carafe is perfect for decanting white or red young wines thanks to its large oxygenation surface. Ideally the wine should be left to rest for an hour or two before drinking it. The fan shape at the extremity of the neck facilitates service.

In dieser Karaffe kann der Wein dank der großen Oberfläche hervorragend atmen. Sie eignet sich zum Dekantieren von jungen Weiß- oder Rotweinen. Idealerweise lässt man den Wein vor dem Servieren ein oder zwei Stunden ruhen. Das Einschenken wird durch die abgeschrägte Mündung erleichtert.

EXPLORE

Young white or red wines are perfectly suited to this highly original carafe. The wine is aerated as it whirls through the neck, and then by the large oxygenation surface. Service is made simple as you can slip your thumb into the specially designed indent.

Junge Weiß- oder Rotweine eignen sich perfekt für diese ungewöhnlich geformte Karaffe. Der Wein atmet beim Schwenken im Hals, der ihm eine große Oberfläche dafür bietet. Das Einschenken geht wie von selbst, indem man den Daumen in die dafür vorgesehene Vertiefung im Boden legt.

GRAND FINALE

The Grand Finale decanter is mouth blown and it is perfect for decanting Millesime red wines. Its unique and pure sphere like shape allows the wine to flow majestically around the decanter.

Die mundgeblasene Karaffe Grand Finale zum Dekantieren von Rotweinen großer Jahrgänge. Die einzigartige und reine Form stellt einen fast geschlossenen Ring dar, dessen Rundungen das freie Fließen des Weins ermöglicht.

AMPHORIA

A classic form, reinterpreted in line with contemporary taste, for all young wines.

Eine klassische Form im modernen Gewand für alle jungen Weine.

SPECIFIC

These two asymmetric carafes can be combined as you wish : red, white and rosé wine or even water allow you to play with form and colour... the perfection of the shape combines with a high-tech design : the long neck enables both good oxygenation during pouring and a good grasp for the server.

Zwei vielseitig verwendbare asymmetrische Karaffen: Rotwein, Rosé, Weißwein oder Wasser, um mit den Formen und Farben zu spielen... die Reinheit der Linien geht mit einem hohen technischen Gehalt einher: die Länge des Halses ermöglicht ein gutes Atmen des Weins beim Einschenken und sorgt gleichzeitig für guten Halt in der Hand.



Glass cloth 100% microfiber
L : 65 cm / I : 49 cm

Glas-Tuch fuselfreier Mikrofaser
L : 65 cm / B : 49 cm

Ⓢ E6951



New !
Neu!



DID YOU KNOW?
WUSSTEN SIE ES?

The carafe has two advantages. It opens up young wines (which should ideally be carafed a few hours before serving) and decants old vintages (but at the last minute: too much aeration could alter their qualities). Contrary to popular belief, white wines can also be put in a carafe, but only if it's corked to keep aromas from escaping.

Die Karaffe bietet einen doppelten Vorteil. Junge Weine können atmen (mehrere Stunden vor dem Ausschank) und alte Jahrgänge dekantieren (erst ganz kurz vor dem Ausschank, damit ihre Eigenschaften erhalten bleiben).. Allen herkömmlichen Aussagen zum Trotz können auch Weißweine in Karaffen gefüllt werden, aber immer mit Stopfen, damit die Aromen nicht entweichen.

M = Maximum diameter / Maximaler Durchmesser
H = Height / Höhe

✓ = Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F4 = Retail Reference
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Hotel/Restaurant Reference
Referenzen otellerie / Restaurants

www.chefsommelier.com



Chef & Sommelier is a brand from the Arc International Group.

Chef & Sommelier ist eine Marke der Gruppe Arc International

62510 ARQUES FRANCE