

Aus dem Feuer des Schmelzofens geboren:
Gläser für den optimalen Trinkgenuss.

Die Welt steckt voller Kompromisse – warum ausgerechnet beim Weinglas Zugeständnisse machen?

Die optimalen Gläser haben einen Namen:

HYBRID. Und: Vergessen Sie die Kopien.

Champagner



Champagner ist anspruchsvoll.

Er verlangt die perfekte Glasform, damit sich sein Bukett ungestört entfalten kann (und nicht irgendwie „verduftet“).

Das feine Mousseux muss an der Zungenspitze prickeln (und darf nicht im Mund schäumen).

Die weinige Komponente soll sich im langen, intensiven Abgang optimal präsentieren. Nur das beste Glas schafft es, diese drei Kriterien zu erfüllen.

Weißwein



In vino veritas.

Will man wissen, welche Wahrheit in einem Wein wirklich steckt, muss man ihn aus dem richtigen Glas probieren. Alle Nuancen, Finessen und Feinheiten eines guten - und erst recht eines großen - Weißweins werden erlebbar, wenn die Glasform die Chance dafür bietet.

Gutes Design unterstützt den Wein in seiner Charakteristik, es „schönt“ ihn nicht und „verbiegt“ ihn nicht.

Das Hybrid-Weißweinglas ist ideal für alle weißen Rebsorten vom frischen Silvaner bis zum edelsüßen Riesling.

Bordeaux



Fülle verlangt Format.

Volumenreiche Rotweine können ihre Kraft, ihren Körper und ihren Charakter am besten in großen Gläsern entfalten. Damit sich die vielfältigen Duft- und Aromenoten entwickeln können, brauchen diese Weine ausreichend Verdunstungsfläche.

Das Hybrid-Bordeaux-Glas harmoniert nicht nur mit den Cabernet-Klassikern aus Frankreich, es ist genauso ideal für die stolzen Spanier, die großen Italiener, die kraftvollen Kalifornier und die Highlights aus der neuen Wein-Welt wie Australien, Neuseeland, Südafrika.

Burgund



Der Nuance eine Chance.

Die fülligen Roten mit weniger Tannin, zum Beispiel die delikaten Pinot Noir aus Burgund, lieben die bauchige Form, in der sich Bukett und Geschmack optimal entwickeln.

Nur im großen Glas haben die feinen Nuancen und delikaten Aromen eine Chance zur Entfaltung. Keine Regel ohne Ausnahme: Nicht nur die roten Pinots sind im Hybrid-Burgunder-Glas gut aufgehoben, auch weiße Burgundersorten wie Chardonnay, Weiß- oder Grauburgunder beeindrucken im großen Glas mit fruchtiger Opulenz.



JOHANN WILLSBERGER

Die außergewöhnlichen Glas-Formen wurden 1982 von mir entwickelt - und setzten neue Maßstäbe.

Bis heute gilt die **Willsberger Collection** unter Weinkennern als Nonplusultra. Für Paula Bosch, Sommelière im Münchner "Tantris", sind es die besten Gläser der Welt, Weinfreaks jenseits des Atlantiks sprechen von *the ultimate in wine presentation*. Diese besonderen Gläser entstehen in Handarbeit. Spezialisten blasen und ziehen Glas für Glas zu perfekter Form.

Jetzt gibt es die High-Tech-Variante des Klassikers: kristallklar und im Design so konsequent wie die Ursprungs-Linie. Formen, die altes Wissen neu definieren und der wichtigen Glas-Funktion, Mittler zwischen Wein und Genuss zu sein, gerecht werden. Ein gutes Glas ist niemals Nebensache. Die passende Form sorgt immer dann für maximales Trinkvergnügen, wenn sich der Wein optimal entfalten kann, ohne an Substanz zu verlieren.

Wer möchte schon einen delikaten Weißen oder großen Roten unter Niveau trinken, weil im falschen Glas serviert? Nur all zu oft ist der Wein in der Flasche besser, als ihn das Glas zur Geltung bringt....

Johann Willsberger
Johann Willsberger