

Unser Tipp: Der richtige Umgang mit Glas

Spiegelau Gourmetgläser werden in den namhaftesten Restaurants und bei bedeutendsten Weine degustationen verwendet. Um einen optimalen Genuss beim Trinken kostbarer Weine zu erreichen, hier ein paar wichtige Hinweise zum Umgang mit diesen „funktionellen Gläsern“:

„Funktionelle Gläser“ - was bedeutet das?

Die professionellen Gourmetgläser von Spiegelau sind besonders konzipierte Gläser, die in Zusammenarbeit mit namhaften Sommeliers sowie erfahrenen Gastronomen entwickelt wurden. Sie sind, Glas für Glas, in ihrer jeweiligen Form, in der Höhe des Kelches (Kamin), im Durchmesser des Getränkespiegels (Füllhöhe) für höchsten Trinkgenuss durchdacht und entsprechend gestaltet. Die Formen aller Gläser sind darauf ausgerichtet, den Eigencharakter des Weines und das volle Aroma zur Entfaltung zu bringen.

Grundsätzlich sollten Sie im Umgang mit diesen Gourmetgläsern folgende Regeln beachten:

1. Füllen der Gläser

Füllen Sie die Gläser grundsätzlich nur bis zum weitesten Durchmesser des Kelches, nur so kann sich das Bouquet des Weines am Besten entfalten!

2. Halten der Kelche

Halten Sie das gefüllte Glas niemals am Kelch. Die Handtemperatur beeinflusst die Temperatur des Getränks und verändert dessen Bouquet. Halten Sie das Glas immer nur am Stiel oder wie versierte Weinkenner an der Bodenplatte.

3. Schwenken des Kelches

Durch das Schwenken des gefüllten Glases wird dem Wein Sauerstoff zugeführt, wodurch er sein Aroma zusätzlich optimal entfaltet.

4. Dekantieren der Weine

Unter Dekantieren versteht man das Umfüllen der Weine in spezielle Dekantierkaraffen. Durch Lagerung in Flaschen bilden sich bei Weinen sogenannte Depots (Bodensatz) oder Weinstein, die durch das Umfüllen (Dekantieren) vom Wein getrennt werden. Rotweine werden zudem vor dem Servieren dekantiert; durch den großen Oberflächendurchmesser der Dekantierkaraffen werden sie mit Sauerstoff angereichert und können somit atmen. Achten Sie auf die richtige Temperatur und ausreichende Zeit (möglichst 1 Std.), damit der Wein sein optimales Bouquet erreicht.

5. Temperatur der Weine

Achten Sie sorgfältig auf die Temperatur des Weines (Rotweine 15°-17° C, Weißweine 10°-12° C), denn dadurch stellen Sie sicher, dass Qualität und Bouquet des Weines sich ausreichend entwickeln können und der volle Trinkgenuss gewährleistet ist.

6. Spülen der Gläser

Sie sollten Ihre Gläser immer sehr vorsichtig spülen, am Besten mit der Hand. Natürlich sind alle Gläser von Spiegelau durch unser Platinum Glass 100% spülmaschinenfest, dabei sollten Sie aber immer wenig und nicht aggressive Spülmittel verwenden. Um Waschmittelrückstände zu vermeiden, müssen die Gläser auch stets gut klargespült werden. Zum Trocknen halten Sie die Gläser nicht am Stiel, sondern am Kelch, da sonst die Gefahr des Abdrehens besteht.

