



KATALOG  
COLLECTION  
2017

Tischkultur hat nicht nur eine große Tradition im Restaurantbereich, sondern ist heute Teil unseres Lebens. Stölzle Lausitz leistet mit seinen formvollendeten, für höchste Ansprüche entworfenen Gläsern seinen Beitrag zum Lifestyle jedes Einzelnen. Die Marke Stölzle Lausitz steht für Qualität und Innovation: Die bleifreien Kristallgläser bestechen durch Brillanz, Klang und einer hohen Bruch- und Spülmaschinenbeständigkeit (VPA-zertifiziert für 1000 Spülgänge) sowie durch ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis.

Mit modernsten Fertigungsmethoden werden formschöne und kristallklare Trinkgläser produziert. Durch die Schweißtechnik oder durch das Ziehverfahren entstehen Gläser, die durch ihren ansatzlosen, fließenden Übergang von Stiel zu Kelch und einer hervorragenden Glasverteilung der Charakteristik von mundgeblasenen Gläsern sehr nahe kommen.

Professionelles Design garantiert eine optimale Funktionalität der Stölzle Gläser. Die Gläser sind auf den jeweiligen Charakter des Getränkes abgestimmt. Und das nicht nur bei Weinen, sondern auch bei Schaumweinen, Spirituosen und Cocktails. Hotellerie, Gastronomie, Getränkeindustrie und Weinbauern profitieren von den Kelchen von Stölzle. Bei Stölzle Lausitz werden jährlich bis zu 40 Millionen Gläser hergestellt und in die ganze Welt verkauft.

Table culture not only has a big tradition, but is today part of our lifestyle that leads to a feeling of well being. The Stölzle Lausitz glasses are the automatic perfect contribution to the culture of wine drinking. The brand Stölzle stands for innovation and quality: lead-free, crystalline glass, brilliance, high breakage and dish-washer resistance (certified for 1,000 rinse cycles) as well as an ideal price/quality ratio.

Stölzle Lausitz is specialized in producing machine pulled and melted stems. These crystal clear glasses have neither joint between stem and bowl nor seamlines, with characteristics similar to handmade glasses.

Professional design guarantees optimum performance and appreciation of each beverage in its relevant glass. Sommeliers, hotels, restaurants and winemakers benefit from these characters of Stölzle glasses. Around 40 million glasses per year are produced in Weisswasser and exported all over the world.



# GESCHICHTE · HISTORY

Seit über 570 Jahren wird in der Lausitz aufgrund der reichen und qualitativ hochwertigen Rohstoffe wie Sand und Kalkstein die Kunst der Glasherstellung und –veredelung gepflegt und entwickelt. Besonders die Glasindustrie konnte sich aufgrund der reichlich vorhandenen Rohstoffe hier entwickeln. Bis 1900 wurden 67 Glashütten gegründet, was zu einer in der Welt einmaligen Konzentration von Betrieben für Hohlglasproduktion führte.

1889

Am heutigen Standort der Stölzle Lausitz GmbH, beim Unternehmen „Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig und Co.“ wird das erste Glas geschmolzen

1908

Aufnahme der Kelchglasproduktion

ab 1935

Bauhauspionier Prof. Wilhelm Wagenfeld beeinflusste die Produktentwicklung entscheidend hinsichtlich Design und Qualität, die auch heute noch Bestand haben

1960er

Erste maschinelle Becherfertigung

1968/1969

Erste maschinelle Stielglasproduktion, Gründung des Kombinats „Lausitzer Glas“; die „Lausitzer Glaswerke Weißwasser“ werden Stammbetrieb

bis 1991

die Lausitzer Glaswerke sind größter Glasproduzent in der ehemaligen DDR mit rund 4000 Mitarbeitern

1992

Privatisierung der Lausitzer Glaswerke

1996

Übernahme durch die Stölzle-Oberglass AG, Mutterkonzern ist die CAG Holding GmbH/Österreich  
Bau und Umbau der Produktionshalle, der drei Produktionslinien und der zwei Glaswannen für die Herstellung maschinell gefertigter und bleifreier Trinkgläser

2010

Bau und Inbetriebnahme der vierten Produktionslinie (gefördert mit Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE))



2016

nach umfangreichem Um- und Neubau Inbetriebnahme der neuen Lager- und Logistikeinheiten



The availability in both quantity and quality of glass sand, wood, lime stone and clay favoured the development of the first local glassworks in the Lausitz over 570 years ago. But only with the beginning of the industrialization in 19th century the industrial expansion started in the Lausitz as well. Until 1900 the foundation of 67 glassworks in the region led to a worldwide unique concentration of production sites for hollow glass products.

1889

First glass production in old hand production site of Stölzle Lausitz GmbH (former company: 'Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig und Co.')

1908

First production of mouth-blown stems

since 1935

Product development regarding design and quality is decisively influenced by 'Bauhaus'-Pioneer Prof. Wilhelm Wagenfeld

1960er

First mechanical production of tumblers

1968/1969

First machine-made stemware, establishment of 'Lausitzer Glas'; parent company: 'Lausitzer Glaswerke Weißwasser'

until 1991

Lausitzer Glaswerke is the largest glass producer in former GDR with around 4,000 employees

1992

Privatisation of the 'Lausitzer Glaswerke'

1996

Take-over by the 'Stölzle-Oberglass AG', Wien/Austria; parent company: CAG Holding GmbH/ Austria  
Construction & reconstruction of the production hall, of the three production lines and the two furnaces for the production of machine-made and lead-free drinking-glasses

2010

Construction and commissioning of the fourth production line (supported by the European Regional Development Fund (ERDF))

2016

After an extensive reconstruction and new building commissioning of new warehouse and logistics units

1889



2008



2016



FÜR DIE ZUKUNFT GERÜSTET  
PREPARED FOR THE FUTURE



**Trinkglasserien** · Drinking Glass Collections

Q1 & Quatrophil	8
Experience	12
Classic long-life	16
Exquisit & Exquisit Royal	20
Event	24
Revolution	28
L'Amour	32
Weinland	34
Vulcano	38
Ultra	41
New York Bar	44
Becher · Tumbler	46
Elements	48
Twister	50
Sparkling & Water	52
Bierpokale · Beer Glasses	56
Bar · Liqueur · Spirits	60
Olympic	64

**Dekanter, Krüge & Karaffen** · Decanter, Jugs & Carafes

Vulkanos	70
Dekanter & Kübler · Decanter & Cooler	72
mundgeblasene Krüge & Karaffen · mouth-blown Jugs & Carafes	74
maschinell gefertigte Krüge & Karaffen · machine-made Jugs & Carafes	76

**Accessoires für den gedeckten Tisch** · Table Top Accessories

Vasen · Vases	78
Spülkörbe · Glass Racks	80
Dekoration · Decoration	82
Der Moussierpunkt · The Sparkling Point	86
Glas & Wein · Glass & Wine	88
Referenzen · References	90

## Q1 & QUATROPHIL



Die extravaganten Kelchgläser der Mundblässerie Q1 und ihrem maschinell gefertigten Pendant QUATROPHIL heben sich durch ihre klare Kontur aus dem Mittelmaß heraus. Sie überzeugen durch ihre streng funktionale, aber auch stark akzentuierte Formgebung. Beide Serien sprechen sowohl die gehobene Gastronomie als auch Weinliebhaber an.

Die ausgeprägte, tief ange-  
setzte Taille kennzeichnen  
den Charakter der Gläser.

Der ausgesprochen lange,  
filigrane sowie gezogene  
Stiel unterstreicht die Extra-  
vaganz und Eleganz der  
Kelchgläser.

The fancy glasses of the mouth-blown range Q1 and its machine-made equivalent QUATROPHIL rise above the usual mass of stem glasses. It's the clear, but strongly accentuated shape and the strict functional design which make the difference. These ranges appeal to the first class cuisine just as well as oenophiles around the world.

The deep scheduled waist  
distinguishes the character of  
the glasses.

The extremely long, filigree  
and pulled stem emphasizes  
the extravagance and  
elegance of the stem  
glasses.





**420 00 00**  
**Burgunder**  
**Burgundy**  
700 ml / 24½ oz  
H: 245 mm / 9¾"  
D: 116 mm / 4½"



**420 00 38**  
**Burgunder Grand Cru**  
**Burgundy Grand Cru**  
960 ml / 33¾ oz  
H: 270 mm / 10½"  
D: 126 mm / 5"



**420 00 35**  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
700 ml / 24½ oz  
H: 263 mm / 10¼"  
D: 102 mm / 4"



**420 00 03**  
**Chianti**  
**Chianti**  
370 ml / 13 oz  
H: 247 mm / 9¾"  
D: 84 mm / 3¼"



**420 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
390 ml / 13¾ oz  
H: 245 mm / 9¾"  
D: 82 mm / 3¼"



**420 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Flute Champagne**  
300 ml / 10½ oz  
H: 270 mm / 10½"  
D: 82 mm / 3¼"



**420 00 04**  
**Süßwein**  
**Sweet Wine**  
330 ml / 11½ oz  
H: 210 mm / 8¼"  
D: 86 mm / 3½"



**420 00 30**  
**Edelbrand**  
**Grappa**  
65 ml / 2¼ oz  
H: 192 mm / 7½"  
D: 62 mm / 2½"



**420 00 18**  
**Cognac**  
**Cognac**  
130 ml / 4½ oz  
H: 185 mm / 7¼"  
D: 65 mm / 2½"



**420 00 05**  
**Portwein**  
**Port**  
200 ml / 7 oz  
H: 200 mm / 7¾"  
D: 64 mm / 2½"



**420 00 11**  
**Wasserkelch**  
**Water**  
490 ml / 17¼ oz  
H: 188 mm / 7¼"  
D: 86 mm / 3½"



**420 00 16**  
**Wasserbecher**  
**Water Tumbler**  
600 ml / 21 oz  
H: 123 mm / 4¾"  
D: 100 mm / 4"



**231 00 00**  
**Burgunder**  
**Burgundy**  
708 ml / 25 oz  
H: 245 mm / 9¾"  
Ø: 116 mm / 4½"



**231 00 35**  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
644 ml / 22¾ oz  
H: 255 mm / 10"  
Ø: 102 mm / 4"



**231 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
568 ml / 20 oz  
H: 250 mm / 9¾"  
Ø: 96 mm / 3¾"



**231 00 03**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
404 ml / 14¼ oz  
H: 245 mm / 9¾"  
Ø: 83 mm / 3½"



**231 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Flute Champagne**  
292 ml / 10¼ oz  
H: 260 mm / 10¼"  
Ø: 82,5 mm / 3¼"



**231 00 30**  
**Edelbrand**  
**Grappa**  
65 ml / 2¼ oz  
H: 195 mm / 7¾"  
Ø: 62,5 mm / 2½"



**358 00 12**  
**Longdrink**  
**Longdrink**  
390 ml / 13¾ oz  
H: 144 mm / 5¾"  
D: 70 mm / 2¾"



**358 00 15**  
**Whisky pur**  
**Whisky Tumbler**  
370 ml / 13 oz  
H: 100 mm / 4"  
D: 85 mm / 3½"



**358 00 16**  
**Whisky DOF**  
**Whisky Tumbler**  
470 ml / 16½ oz  
H: 108,5 mm / 4¼"  
D: 91,5 mm / 3½"



Die maschinell gezogenen Kelchgläser der Serie EXPERIENCE überzeugen durch ihre elegante und stilvolle wie außergewöhnliche Form. Durch die tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelches erreicht der Wein sehr schnell seine optimale Atmungsoberfläche.

The machine pulled stem glasses of the line EXPERIENCE impress with their elegant and stylish shape combined with a high wine performance.

Die Kombination aus weicher Linienführung und deutlicher Verjüngung tragen zu einem optimalen Wein-Genuss bei.

The combination of sweeping curves and clear tapering contributes to an ideal wine consumption.

Die tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelches verjüngt sich nach unten hin trichterförmig in den gezogenen Stiel, durch den Glas eine große Stabilität erreicht.

The deep sculpted larger circumference of the bowl tapers funnel shaped into the pulled stem thus creating to rigid elegance.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren eine optimale Bruchfestigkeit.

Solid stem and plate guarantee an optimal breakage resistance.





**220 00 00**  
**Burgunder**  
**Burgundy**  
 695 ml / 24½ oz  
 H: 231 mm / 9"  
 D: 105 mm / 4"



**220 00 35**  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
 645 ml / 22¾ oz  
 H: 238 mm / 9¼"  
 D: 95 mm / 3¾"



**220 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
 450 ml / 15¾ oz  
 H: 225 mm / 9"  
 D: 84 mm / 3¼"



**220 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
 350 ml / 12¼ oz  
 H: 214 mm / 8½"  
 D: 80 mm / 3¼"



**220 00 03**  
**Weißweinglas**  
**White Wine Small**  
 285 ml / 9¾ oz  
 H: 208 mm / 8¼"  
 D: 74 mm / 3"



**220 00 04**  
**Süßweinkelch**  
**Port / Dessert**  
 190 ml / 6¾ oz  
 H: 200 mm / 8"  
 D: 66 mm / 2½"



**220 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
 188 ml / 6¾ oz  
 H: 224 mm / 8¾"  
 D: 63 mm / 2½"



**351 00 22**  
**Becher**  
**Tumbler**  
 480 ml / 17 oz  
 H: 155 mm / 6"  
 D: 74 mm / 3"



**351 00 13**  
**Becher**  
**Tumbler**  
 361 ml / 12¾ oz  
 H: 142 mm / 5½"  
 D: 68 mm / 2¾"



**351 00 16**  
**Becher**  
**Tumbler**  
 325 ml / 11½ oz  
 H: 102 mm / 4"  
 D: 80 mm / 3¼"



**351 00 09**  
**Becher**  
**Tumbler**  
 255 ml / 9 oz  
 H: 92 mm / 3½"  
 D: 76 mm / 3"



**351 00 10**  
**Becher**  
**Tumbler**  
 150 ml / 5¼ oz  
 H: 80 mm / 3¼"  
 D: 64 mm / 2½"



**220 01 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
 21 L / 740¾ oz  
 H: 800 mm / 31½"  
 D: 300 mm / 11¾"

## CLASSIC long-life



CLASSIC long-life bietet Gläser mit klassischem, zeitlosem Design und langer Haltbarkeit - ideal für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie. Die Serie zeichnet sich durch eine umfassende Auswahl an Stielgläsern und Bechern aus, um jedem Getränk die optimale Voraussetzung zu geben, im richtigen Glas zur Geltung zu kommen.

Klassische Formen mit besten, getränkegerechten Eigenschaften für stilvolle Trinkkultur - für große Weine.

Durch das Verschweißen von Kelch und Stiel sind keine Übergänge wahrzunehmen.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren optimale Bruchfestigkeit.

CLASSIC long-life provides a classic, timeless design with extended durability made for exalted gastronomy. The collection offers an extensive range of stem and tumbler sizes, to guarantee optimum performance and appreciation of each beverage in its relevant glass.

Classic shapes developed for optimum drinking performance and to meet the needs and aspiration of a modern lifestyle - for grand wines.

Because of sealing the stem and bowl together there are no seam lines between them.



Solid stem and plate guarantee an optimal breakage resistance.



200 00 00  
**Rotweinballon**  
**Burgundy**  
770 ml / 27 1/4 oz  
H: 216 mm / 8 1/2"  
D: 109 mm / 4 1/4"



200 00 35  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
650 ml / 23 oz  
H: 225 mm / 8 3/4"  
D: 95 mm / 3 3/4"



200 00 01  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
448 ml / 15 3/4 oz  
H: 224 mm / 8 3/4"  
D: 83 mm / 3 1/4"



200 00 02  
**Weißweinkelch**  
**Chardonnay**  
370 ml / 13 oz  
H: 206 mm / 8"  
D: 78 mm / 3"



200 00 03  
**Weißeinglas**  
**White Wine Small**  
305 ml / 10 1/4 oz  
H: 198,5 mm / 7 3/4"  
D: 75 mm / 3"



200 00 04  
**Süßweinkelch**  
**Port / Dessert**  
180 ml / 6 1/4 oz  
H: 173,5 mm / 6 3/4"  
D: 65 mm / 2 1/2"



200 00 19  
**Bier**  
**Beer**  
430 ml / 15 1/4 oz  
H: 223,5 mm / 8 3/4"  
D: 75 mm / 3"



200 00 07  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
190 ml / 6 3/4 oz  
H: 219 mm / 8 1/2"  
D: 65 mm / 2 1/2"



200 00 29  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
240 ml / 8 1/2 oz  
H: 217 mm / 8 1/2"  
D: 65 mm / 2 1/2"



200 00 26  
**Grappa**  
**Grappa**  
100 ml / 3 1/2 oz  
H: 217 mm / 8 1/2"  
D: 65 mm / 2 1/2"



200 00 30  
**Destillat**  
**Liqueur**  
185 ml / 6 1/2 oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 65 mm / 2 1/2"



200 00 11  
**Mineralwasser**  
**Mineral Water**  
320 ml / 11 1/4 oz  
H: 177,5 mm / 7"  
D: 65 mm / 2 1/2"



200 00 59<sup>1</sup>  
**Dekanter**  
**Decanter**  
750 ml / 26 1/2 oz  
H: 217 mm / 8 1/2"  
D: 216 mm / 8 1/2"



200 00 09  
**Saftglas**  
**Juice**  
265 ml / 9 1/2 oz  
H: 113,5 mm / 4 1/2"  
D: 60 mm / 2 1/2"



200 00 10  
**Saftglas klein**  
**Tumbler small**  
180 ml / 6 1/4 oz  
H: 82 mm / 3 1/4"  
D: 60 mm / 2 1/2"



200 00 12  
**Longdrink**  
**Collins**  
320 ml / 11 1/4 oz  
H: 137,5 mm / 5 1/2"  
D: 60 mm / 2 1/2"



200 00 13  
**Highball**  
**Highball**  
400 ml / 14 oz  
H: 165,5 mm / 6 1/2"  
D: 60 mm / 2 1/2"



200 00 15  
**Whisky pur**  
**D.O.F.**  
305 ml / 10 1/4 oz  
H: 87 mm / 3 1/2"  
D: 74 mm / 3"



200 00 55<sup>1</sup>  
**Kühler**  
**Cooler**  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 260 mm / 10 1/4"



## EXQUISIT & EXQUISIT ROYAL



Ausgewogenheit, Funktionalität und elegante Proportionen zeichnen die Gläser der Serien EXQUISIT und EXQUISIT ROYAL aus. Der gezogene Stiel verleiht den Gläsern Stärke und Ästhetik. Aufgrund ihrer technischen Konstruktion sind sie extrem bruchsicher und dadurch ideal für den Einsatz in Gastronomie und Hotellerie geeignet.

The well balanced and elegant proportions of EXQUISIT and EXQUISIT ROYAL combine to create a naturally alluring functional glass. The machine-made pulled stem gives the glasses both strength and aesthetic qualities. Because of its construction the glasses are very durable and therefore perfect for gastronomy and the hotel business.

Die Kelchform von Exquisit überzeugt durch ihre Eigenständigkeit gegenüber anderen Serien.

Compared to other lines the bowls of Exquisit convince with its independent shape.

Das Zusammenspiel von gezogenem Stiel und weicher Kelchform verleihen jedem Glas eine perfekte optische Ausgewogenheit.

The combination of pulled stem and soft bowl confers a perfect balance of every glass.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren eine optimale Bruchfestigkeit.

Solid stem and plate guarantee an optimal breakage resistance.





**147 00 00**  
**Burgunder**  
**Burgundy**  
650 ml / 23 oz  
H: 222 mm / 8¾"  
D: 105 mm / 4"



**147 00 35**  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
645 ml / 22¾ oz  
H: 230 mm / 9"  
D: 98 mm / 4"



**147 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
480 ml / 17 oz  
H: 215 mm / 8½"  
D: 89 mm / 3½"



**147 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
350 ml / 12¼ oz  
H: 203 mm / 8"  
D: 80 mm / 3"



**147 74 02**  
**Blind Tasting Glass**  
350 ml / 12¼ oz  
H: 203 mm / 8"  
D: 80 mm / 3"



**147 00 03**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
420 ml / 14¾ oz  
H: 211 mm / 8¼"  
D: 83 mm / 3¼"



**147 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
175 ml / 6¼ oz  
H: 221 mm / 8¾"  
D: 67,5 mm / 2¾"



**147 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
265 ml / 9¼ oz  
H: 223 mm / 8¾"  
D: 70 mm / 2¾"



**351 00 22**  
**Becher**  
**Tumbler**  
480 ml / 17 oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 74 mm / 3"



**351 00 13**  
**Becher**  
**Tumbler**  
361 ml / 12¾ oz  
H: 142 mm / 5½"  
D: 68 mm / 2¾"



**351 00 16**  
**Becher**  
**Tumbler**  
325 ml / 11½ oz  
H: 102 mm / 4"  
D: 80 mm / 3¼"



**351 00 09**  
**Becher**  
**Tumbler**  
255 ml / 9 oz  
H: 92 mm / 3½"  
D: 76 mm / 3"



**351 00 10**  
**Becher**  
**Tumbler**  
150 ml / 5¼ oz  
H: 80 mm / 3¼"  
D: 64 mm / 2½"



**149 00 35**  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
645 ml / 22¾ oz  
H: 250 mm / 10"  
D: 98 mm / 4"



**149 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
480 ml / 17 oz  
H: 235 mm / 9¼"  
D: 89 mm / 3½"



**149 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
350 ml / 12¼ oz  
H: 223,5 mm / 8¾"  
D: 80 mm / 3¼"



**149 00 03**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
420 ml / 14¾ oz  
H: 231 mm / 9"  
D: 83 mm / 3¼"



**149 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
265 ml / 9¼ oz  
H: 243 mm / 9½"  
D: 70 mm / 2¾"



EXQUISIT

EXQUISIT ROYAL



Die Serie EVENT mit ihrer klassischen, zeitlosen Silhouette erfüllt den Anspruch der Gastronomie nach langer Haltbarkeit. Durch ihre Strapazierfähigkeit sind sie besonders für Catering und Outdoor-Gastronomie geeignet.

The line EVENT with its classic and timeless shape fulfils the requirements of Catering and outdoor gastronomy for a high durable glass.

Die Serie EVENT wurde bewusst dickwandiger konstruiert als andere Serien. Dadurch sind die Gläser äußerst unempfindlich.

The EVENT range was designed with an increased wall thickness to give extended service and durability.

Kelch und Stiel werden so zusammengeschweißt, dass keine erkennbaren Nähte zu sehen sind. Optisch wirkt das Glas wie aus einem Stück.

Bowl and stem are sealed together. In total you have an one-piece-glass without any connections.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren eine optimale Bruchfestigkeit.

Solid stem and plate guarantee an optimal breakage resistance.





180 00 00  
**Burgunder**  
**Burgundy**  
770 ml / 27½ oz  
H: 222 mm / 8¾"  
D: 109 mm / 4¼"

180 00 35  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
640 ml / 22½ oz  
H: 229 mm / 9"  
D: 95 mm / 3¾"

180 00 02  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
360 ml / 12¾ oz  
H: 213 mm / 8½"  
D: 79 mm / 3"

180 00 17  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
195 ml / 7 oz  
H: 221 mm / 8¾"  
D: 68 mm / 2¾"



# REVOLUTION



Die Serie REVOLUTION wurde vom Stararchitekten Prof. Wilhelm Holzbauer und dem Weinexperten Heinz Kammerer entworfen. Dieser Glasserie liegt die Intention zu Grunde, dass die Anforderungen an das Glas weniger von der einzelnen Rebsorte bestimmt werden, sondern vielmehr von Faktoren wie Säure, Reife, Tannin, Viskosität und Aromafülle des Weines.

Die geradlinige, konische Formgebung zeichnet den Charakter der Gläser aus.

Kelch und Stiel werden so zusammengeschweißt, dass keine erkennbaren Nähte zu sehen sind. Optisch wirkt das Glas wie aus einem Stück.

The series REVOLUTION was designed by the architect Prof. Wilhelm Holzbauer and the wine specialist Heinz Kammerer. The design of the glasses is less influenced by the individual grapes, but more by other elements, such as acidity, maturity, tannin, viscosity and the bouquet of the wine.

The straight conical shape characterises the glasses.



Bowl and stem are sealed together. In total you have an one-piece-glass without any connections.



377 00 00

**Mature**

545 ml / 19½ oz

H: 220 mm / 8½"

D: 107 mm / 4¼"

377 00 01

**Power**

490 ml / 17¼ oz

H: 225 mm / 9"

D: 90 mm / 3½"

377 00 02

**Classic**

365 ml / 13 oz

H: 220 mm / 8½"

D: 82 mm / 3¼"

377 00 07

**Sparkling**

200 ml / 7 oz

H: 225 mm / 9"

D: 75 mm / 3"



358 00 12

**Longdrink****Longdrink**

390 ml / 13¾ oz

H: 144 mm / 5¾"

D: 70 mm / 2¾"

358 00 15

**Whisky pur****Whisky Tumbler**

370 ml / 13 oz

H: 100 mm / 4"

D: 85 mm / 3½"

358 00 16

**Whisky DOF****Whisky Tumbler**

470 ml / 16½ oz

H: 108,5 mm / 4¼"

D: 91,5 mm / 3½"



# L'AMOUR

Die Gläser mit Herz - für die schönen Stunden im Leben.

The glasses for the lovely moments in life.



**388 62 07**  
**Sektkelch - rotes Herz**  
**Flute Champagne - red heart**  
175 ml / 6 1/4 oz  
H: 242 mm / 9 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**388 52 07**  
**Sektkelch - satinierter Herz**  
**Flute Champagne - satin heart**  
175 ml / 6 1/4 oz  
H: 242 mm / 9 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**352 66 09**  
**Becher - rotes Herz**  
**Tumbler - red heart**  
335 ml / 11 3/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 75 mm / 3"



**352 56 09**  
**Becher - satinierter Herz**  
**Tumbler - satin heart**  
335 ml / 11 3/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 75 mm / 3"



Die Gläser von WEINLAND bestechen durch ihren Allround-Charakter, ihrer Stabilität und einem exzellentem Preis-/Leistungsverhältnis.

WEINLAND is a versatile collection with a high durability and an excellent quality to value ratio.

Durch die klassische Form sind die Weingläser universell einsetzbar.

Kelch und Stiel werden so zusammengeschweißt, dass keine erkennbaren Nähte zu sehen sind. Optisch wirkt das Glas wie aus einem Stück. Der kurze Stiel ist für eine optimale Handhabung konzipiert.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren optimale Bruchfestigkeit.



Due to the classic shape the wine glasses they are all-purpose.

Bowl and stem are sealed together without any seam-lines between them. In total you have an one-piece-glass. The short stem is designed for ideal handling.

Solid stem and plate guarantee an optimal breakage resistance.



**100 00 00**  
**Burgunder**  
**Burgundy**  
650 ml / 23 oz  
H: 205,5 mm / 8"  
D: 108 mm / 4 $\frac{1}{4}$ "



**100 00 37**  
**Bordeaux Pokal**  
**Bordeaux**  
660 ml / 23 oz  
H: 223,5 mm / 8 $\frac{3}{4}$ "  
D: 94 mm / 3 $\frac{3}{4}$ "



**100 00 35**  
**Bordeaux Magnum**  
**Bordeaux**  
540 ml / 19 oz  
H: 212 mm / 8 $\frac{1}{4}$ "  
D: 90,5 mm / 3 $\frac{1}{2}$ "



**100 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
450 ml / 15 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 205 mm / 8"  
D: 85 mm / 3 $\frac{1}{4}$ "



**100 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
350 ml / 12 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 195,5 mm / 7 $\frac{3}{4}$ "  
D: 79 mm / 3"



**100 00 03**  
**Weißeinglas**  
**Wine small**  
290 ml / 10 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 190 mm / 7 $\frac{1}{2}$ "  
D: 75 mm / 3"



**100 00 04**  
**Süßweinkelch**  
**Port**  
230 ml / 8 oz  
H: 171 mm / 6 $\frac{3}{4}$ "  
D: 68 mm / 2 $\frac{3}{4}$ "



**101 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
450 ml / 15 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 185 mm / 7 $\frac{1}{4}$ "  
D: 85 mm / 3 $\frac{1}{4}$ "



**101 00 02**  
**Weißeinglas**  
**White Wine**  
350 ml / 12 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 175,5 mm / 7"  
D: 79 mm / 3"



**100 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
200 ml / 7 oz  
H: 212 mm / 8 $\frac{1}{4}$ "  
D: 67,5 mm / 2 $\frac{1}{4}$ "



**100 00 59<sup>1</sup>**  
**Dekanter**  
**Decanter**  
750 ml / 26 $\frac{1}{2}$  oz  
H: 213 mm / 8 $\frac{1}{2}$ "  
D: 194 mm / 7 $\frac{1}{2}$ "



**100 00 09**  
**Saftglas**  
**Tumbler**  
315 ml / 11 oz  
H: 124 mm / 5"  
D: 66 mm / 2 $\frac{1}{2}$ "



**100 00 12**  
**Longdrink**  
**Longdrink**  
390 ml / 13 $\frac{3}{4}$  oz  
H: 145 mm / 5 $\frac{3}{4}$ "  
D: 66 mm / 2 $\frac{1}{2}$ "



**100 00 14**  
**Whisky klein**  
**Whisky small**  
190 ml / 6 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 81 mm / 3 $\frac{1}{4}$ "  
D: 67 mm / 2 $\frac{1}{2}$ "



**100 00 15**  
**Whisky pur**  
**Whisky tumbler**  
275 ml / 9 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 88 mm / 3 $\frac{1}{2}$ "  
D: 75 mm / 3"



**100 00 16**  
**On the Rocks**  
**Whisky D.O.F.**  
350 ml / 12 $\frac{1}{4}$  oz  
H: 91 mm / 3 $\frac{1}{2}$ "  
D: 79,4 mm / 3"



**100 00 20**  
**Stamper**  
**Shot Glass**  
80 ml / 2 $\frac{3}{4}$  oz  
H: 62 mm / 2 $\frac{1}{2}$ "  
D: 47 mm / 1 $\frac{1}{4}$ "



## VULCANO



VULCANO besticht durch sein einzigartiges, stilvolles Design. Bei der Konzeption dieses Glases hat STÖLZLE LAUSITZ versucht, Form und Größe des Kelchs so aufeinander abzustimmen, dass Bouquet und Geschmack, die einzigartigen Eigenschaften eines guten Weins, verstärkt zur Geltung kommen. Der Aromakegel im Kelchboden ermöglicht einen besseren Luftkontakt beim Verschwenken des Weines, was ein optimaleres Atmen und Aufschließen der unterschiedlichen Aromen bewirkt. Dies wird sowohl auf der Zunge als auch in der Nase spürbar.

VULCANO stands out with its unique stylish design. STÖLZLE LAUSITZ tried to harmonise the shape and circumference of the bowl to strongly convey the unique characteristics of a fine wine, especially bouquet and flavour. The uplifted segment at the base allows the aromatics to release when swirled gently and complements the olfactory sensation in the nose and smooth the texture on the palate.





104 00 01  
**Universal-Weinglas**  
**All Purpose Wine Glass**  
485ml / 17 oz  
H: 202 mm / 8"  
D: 87 mm / 3½"



104 00 22  
**Weinbecher, groß**  
**All Purpose Tumbler, large**  
707 ml / 25 oz  
H: 133 mm / 5¼"  
D: 96 mm / 3¾"



104 00 12  
**Weinbecher, klein**  
**All Purpose Tumbler, small**  
475 ml / 16¾ oz  
H: 115 mm / 4½"  
D: 87 mm / 3½"



Bewusst wurden bei ULTRA die Stiele der Kelchgläser reduziert, um eine höhere Funktionalität zu erzielen - bessere Reinigung, unproblematische Lagerung. Dadurch ist diese Serie für den Einsatz bei Banquetten, im Catering und für Outdoor-Gastronomie prädestiniert. Um die Handhabung in diesem professionellen Bereich einfacher zu halten, beschränkt sich ULTRA zudem auf wenige Größen.



Trotz kürzerer Stiele wurden die Größen der Kelchoberteile beibehalten, um weiterhin den optimalen Weingenuss zu gewährleisten.

Der Stiel ist bei ULTRA mit dem Oberteil verschweißt. Die Gläser sind auch befüllt noch standfest, da der Schwerpunkt durch den kurzen Stiel sehr tief liegt.

To improve the functionality of ULTRA the stem length was deliberately reduced. The result is improved performance in the dishwasher with easier handling and uncomplicated storage. Thereby this line is predestined for use at banquets, catering and outdoor gastronomy. ULTRA is a concise range of key sizes for the professional sector.

The bowl proportions are not altered with the shortening of the stems to keep the distinctive wine performance of the glasses.

The stem of ULTRA is welded onto the bowl. With the shorter stems the glasses remain stable as the centre of gravity is lower than glasses with longer stems.



**376 00 35**  
**Bordeaux**  
**Bordeaux**  
552 ml / 19½ oz  
H: 211,5 mm / 8¼"  
D: 91,5 mm / 3½"



**376 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**  
450 ml / 16 oz  
H: 202 mm / 8"  
D: 85,5 mm / 3¼"



**376 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**White Wine**  
376 ml / 13¾ oz  
H: 194 mm / 7½"  
D: 80 mm / 3"



**376 00 03**  
**Weißweinglas**  
**White Wine Small**  
306 ml / 10¼ oz  
H: 187 mm / 7¼"  
D: 75,5 mm / 3"



**376 00 07**  
**Sektkelch**  
**Champagne Flute**  
185 ml / 6½ oz  
H: 216,5 mm / 8"  
D: 65 mm / 2½"



**376 00 11**  
**Wasserkelch**  
**Water**  
450 ml / 16 oz  
H: 171,5 mm / 6¾"  
D: 85,5 mm / 3½"

# NEW YORK BAR



350 00 14 <b>Saft-Drink</b> <b>Juice-Drink</b> 290 ml / 10 1/4 oz H: 107 mm / 4 1/4" D: 70 mm / 2 3/4"	350 00 09 <b>Mix-Drink</b> <b>Mix-Drink</b> 350 ml / 12 1/4 oz H: 144 mm / 5 3/4" D: 64,5 mm / 2 1/2"	350 00 10 <b>Saftdrink groß</b> <b>Juice large</b> 380 ml / 13 1/2 oz H: 155 mm / 6" D: 65,5 mm / 2 1/2"	350 00 12 <b>Longdrink</b> <b>Longdrink</b> 405 ml / 14 1/4 oz H: 165 mm / 6 1/2" D: 66 mm / 2 1/2"
350 00 11 <b>Wasserglas</b> <b>Water</b> 262 ml / 9 1/4 oz H: 140 mm / 5 1/2" D: 55,5 mm / 2 1/4"	350 00 23 <b>Bierbecher</b> <b>Beer Tumbler</b> 535 ml / 18 3/4 oz H: 160 mm / 6 1/4" D: 76 mm / 3"	350 00 13 <b>Campari-Drink</b> <b>Aperiti</b> 320 ml / 11 1/4 oz H: 166,5 mm / 6 1/2" D: 59,5 mm / 2 1/4"	350 74 13* <b>Campari-Drink, schwarz</b> <b>Aperiti, black</b> 320 ml / 11 1/4 oz H: 166,5 mm / 6 1/2" D: 59,5 mm / 2 1/4"
350 00 47 <b>Mini-Drink</b> <b>Tumbler small</b> 190 ml / 6 3/4 oz H: 80 mm / 3 3/4" D: 68 mm / 2 1/2"	350 00 46 <b>Rocks</b> <b>Whisky Tumbler</b> 250 ml / 8 3/4 oz H: 85 mm / 3 3/4" D: 75 mm / 3"	350 00 15 <b>Whisky pur</b> <b>Whisky Tumbler</b> 320 ml / 11 1/4 oz H: 94 mm / 3 3/4" D: 80 mm / 3 1/4"	350 00 16 <b>Whisky on the rocks</b> <b>Whisky D.O.F.</b> 420 ml / 14 1/4 oz H: 106 mm / 4 1/4" D: 85 mm / 3 1/4"
350 00 20 <b>Stamper</b> <b>Shot Glass</b> 57 ml / 2 oz H: 81 mm / 3 1/4" D: 39 mm / 1 1/2"			

\*Hinweis: Die Farbe wird auf die Gläser aufgebracht. Die Gläser sind nicht durchgefärbi. Weitere Farben oder Dekorationen für andere Gläser auf Anfrage.  
Advice: The colours were painted onto the glasses. The glasses are not imbued. Another colours/colour combinations on request.

## BECHER | TUMBLER



**352 00 10**  
**Becher**  
**Tumbler**  
205 ml / 7 1/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 61 mm / 2 1/2"



**352 00 09**  
**Becher**  
**Tumbler**  
335 ml / 11 3/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 75 mm / 3"



**352 00 12**  
**Becher**  
**Tumbler**  
465 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 85 mm / 3 1/2"



**352 00 22**  
**Becher**  
**Tumbler**  
662 ml / 23 1/4 oz  
H: 135 mm / 5 1/4"  
D: 95 mm / 3 3/4"



**361 00 09**  
alt/old: F2229  
**Becher Weimar**  
**Tumbler Weimar**  
310 ml / 11 oz  
H: 117 mm / 4 1/2"  
D: 78 mm / 3"



**361 00 10**  
alt/old: F2244  
**Becher Weimar, klein**  
**Tumbler Weimar, small**  
190 ml / 6 3/4 oz  
H: 101 mm / 4"  
D: 66 mm / 2 1/2"

# ELEMENTS



**352 73 12-E**  
**Becher Bernstein**  
**Tumbler Amber**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**352 71 12-E**  
**Becher Rot**  
**Tumbler Red**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4 "  
D: 85 mm / 3½"

**352 81 12-E**  
**Becher Lila**  
**Tumbler Purple**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**352 77 12-E**  
**Becher Flieder**  
**Tumbler Lilac**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"



**352 70 12-E**  
**Becher Blau**  
**Tumbler Blue**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**352 79 12-E**  
**Becher Blaugrau**  
**Tumbler Smoky Blue**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**352 78 12-E**  
**Becher Rauchgrau**  
**Tumbler Grey**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"



**352 75 12-E**  
**Becher Braun**  
**Tumbler Brown**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**352 76 12-E**  
**Becher Oliv**  
**Tumbler Olive**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**352 72 12-E**  
**Becher Grün**  
**Tumbler Green**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**Hinweis:** Die Farben werden auf die Gläser aufgebracht. Die Gläser sind nicht durchgefärbt.

Advice: The colours were painted onto the glasses. The glasses are not imbued.

# TWISTER



352 75 12-T  
**Becher Braun**  
**Tumbler Brown**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

352 76 12-T  
**Becher Oliv**  
**Tumbler Olive**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

352 79 12-T  
**Becher Blaugrau**  
**Tumbler Smoky Blue**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

352 78 12-T  
**Becher Rauchgrau**  
**Tumbler Grey**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"



352 72 12-T  
**Becher Grün**  
**Tumbler Green**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

352 73 12-T  
**Becher Bernstein**  
**Tumbler Amber**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

352 77 12-T  
**Becher Flieder**  
**Tumbler Lilac**  
465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3½"

**Hinweis:** Die Farben werden auf die Gläser aufgebracht. Die Gläser sind nicht durchgefärbt.

Advice: The colours were painted onto the glasses. The glasses are not imbued.

## SPARKLING & WATER



**283 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Water**  
450 ml / 16 oz  
H: 156 mm / 6"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**205 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Water**  
450 ml / 16 oz  
H: 158 mm / 6 1/4"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**284 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Water**  
295 ml / 10 1/2 oz  
H: 146 mm / 5 3/4"  
D: 73 mm / 3"



**140 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Water**  
340 ml / 12 oz  
H: 164 mm / 6 1/2"  
D: 77 mm / 3"



**440 70 11\*\***  
**Mineralwasser blau**  
**Water blue**  
340 ml / 12 oz  
H: 164 mm / 6 1/2"  
D: 77 mm / 3"



**200 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Mineral Water**  
320 ml / 11 1/4 oz  
H: 168 mm / 6 1/2"  
D: 75 mm / 3"



**420 00 11**  
**Wasserkelch**  
**Water**  
490 ml / 17 1/4 oz  
H: 188 mm / 7 1/4"  
D: 86 mm / 3 1/2"



**103 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Mineral Water**  
290 ml / 10 1/4 oz  
H: 175,5 mm / 7"  
D: 73 mm / 2 3/4"



**103 00 39**  
**Wasser**  
**Water Goblet**  
510 ml / 18 oz  
H: 183 mm / 7"  
D: 88 mm / 3 1/2"



**376 00 11**  
**Wasserkelch**  
**Water**  
450 ml / 16 oz  
H: 171,5 mm / 6 3/4"  
D: 85,5 mm / 3 1/2"

## SPARKLING & WATER



**420 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Flute Champagne**  
300 ml / 10½ oz  
H: 270 mm / 10½"  
D: 82 mm / 3¼"



**231 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Flute Champagne**  
292 ml / 10¼ oz  
H: 260 mm / 10¼"  
Ø: 82,5 mm / 3¼"



**224 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
223 ml / 7¾ oz  
H: 240 mm / 9½"  
D: 70 mm / 2¾"



**200 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
240 ml / 8½ oz  
H: 217 mm / 8½"  
D: 65 mm / 2½"



**140 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
278 ml / 9½ oz  
H: 235 mm / 9½"  
D: 70 mm / 2½"



**147 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
265 ml / 9¼ oz  
H: 223 mm / 8¾"  
D: 70 mm / 2¾"



**149 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
265 ml / 9¼ oz  
H: 243 mm / 9½"  
D: 70 mm / 2¾"



**182 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
145 ml / 5 oz  
H: 193 mm / 7½"  
D: 63 mm / 2½"



**215 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
210 ml / 7½ oz  
H: 205 mm / 8"  
D: 68 mm / 2¾"



**190 00 29**  
**Champagnerkelch**  
**Champagne**  
343 ml / 12 oz  
H: 232 mm / 9"  
D: 80 mm / 3¼"



**180 00 07**  
**Sektklöte**  
**Champagne Flute**  
160 ml / 5¾ oz  
H: 237 mm / 9¼"  
D: 70 mm / 2¾"



**180 00 17**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
195 ml / 7 oz  
H: 221 mm / 8¾"  
D: 68 mm / 2¾"



**220 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
188 ml / 6¾ oz  
H: 224 mm / 8¾"  
D: 63 mm / 2½"



**147 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
175 ml / 6¼ oz  
H: 221 mm / 8¾"  
D: 67,5 mm / 2¾"



**273 00 08**  
**Sektschale**  
**Champagne Saucer**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"



**140 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
214 ml / 7½ oz  
H: 222 mm / 8¾"  
D: 65 mm / 2½"



**377 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
200 ml / 7 oz  
H: 225 mm / 9"  
D: 75 mm / 3"



**376 00 07**  
**Sektkelch**  
**Champagne Flute**  
185 ml / 6¾ oz  
H: 216,5 mm / 8"  
D: 65 mm / 2½"



**100 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
200 ml / 7 oz  
H: 212 mm / 8¾"  
D: 67,5 mm / 2¼"



**200 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
190 ml / 6¾ oz  
H: 219 mm / 8½"  
D: 65 mm / 2½"



**362 00 07**  
alt/old: F1630  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
160 ml / 5¾ oz  
H: 185 mm / 7¼"  
D: 60 mm / 2¼"



**103 00 17**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
120 ml / 4½ oz  
H: 162 mm / 6½"  
D: 56 mm / 2¼"



**215 00 17**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**  
170 ml / 6 oz  
H: 224 mm / 8¾"  
D: 65 mm / 2½"

# BIERPOKALE | BEER GLASSES



**366 00 52**  
alt/old: F1718  
**Pokal 0,5 l**  
**Beer 0,5 l**  
620 ml / 21 3/4 oz  
H: 226 mm / 9"  
D: 80 mm / 3"



**366 00 50**  
alt/old: F1717  
**Pokal 0,4 l**  
**Beer 0,4 l**  
485 ml / 17 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 74 mm / 3"



**366 00 19**  
alt/old: F1716  
**Pokal 0,3 l**  
**Beer 0,3 l**  
375 ml / 13 1/4 oz  
H: 198 mm / 7 3/4"  
D: 72 mm / 2 3/4"



**366 00 48**  
alt/old: F1715  
**Pokal 0,25 l**  
**Beer 0,25 l**  
320 ml / 11 1/4 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**366 00 49**  
alt/old: F1714  
**Pokal 0,2 l**  
**Beer 0,2 l**  
260 ml / 9 1/4 oz  
H: 176 mm / 7"  
D: 66 mm / 2 1/2"

IMPERIAL



**307 00 50**  
alt/old: F1737  
**Pokal 0,4 l**  
**Beer 0,4 l**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 224 mm / 8 3/4"  
D: 80 mm / 3"



**307 00 19**  
alt/old: F1736  
**Pokal 0,3 l**  
**Beer 0,3 l**  
400 ml / 14 oz  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 76 mm / 3"



**307 00 48**  
alt/old: F1735  
**Pokal 0,25 l**  
**Beer 0,25 l**  
320 ml / 11 1/4 oz  
H: 193 mm / 7 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**307 00 49**  
alt/old: F1734  
**Pokal 0,2 l**  
**Beer 0,2 l**  
270 ml / 9 1/2 oz  
H: 184 mm / 7 1/4"  
D: 68 mm / 2 3/4"

ISERLOHN



**308 00 19**  
alt/old: F1729  
**Schwenker 0,3 l**  
**Beer 0,3 l**  
390 ml / 13 3/4 oz  
H: 145 mm / 5 3/4"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**308 00 50**  
alt/old: F1730  
**Schwenker 0,4 l**  
**Beer 0,4 l**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 153 mm / 6"  
D: 93 mm / 3 1/2"

BERLIN

# BIERPOKALE | BEER GLASSES



WEIZENBIER  
WHEAT BEER



sonstige BIERGLÄSER  
other BEER GLASSES



**120 00 19**  
**Bierpokal 0,3 l**  
**Beer 0,3 l**  
400 ml / 14 oz  
H: 193,5 mm / 7 1/2"  
D: 78 mm / 3"

**121 00 19**  
**Craft Beer 0,3 l**  
430 ml / 14 oz  
H: 200 mm / 7 3/4"  
D: 87 mm / 3 1/2"



**500 00 53**  
alt/old: 04533/80  
**Bierkrug 1L**  
**Beer Mug 35 oz**  
1000 ml / 35 oz  
H: 202 mm / 8"  
D: 109 mm / 4 1/4"

**500 00 52**  
alt/old: 04533/70  
**Bierkrug 0,5L**  
**Beer Mug 17 1/2 oz**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 160 mm / 6 1/4"  
D: 86 mm / 3 1/2"

ISAR



**501 00 53**  
alt/old: 05008/80  
**Bierkrug 1L**  
**Beer Mug 35 oz**  
1000 ml / 35 oz  
H: 200 mm / 7 3/4"  
D: 110,5 mm / 4 1/4"

**501 00 52**  
alt/old: 05008/70  
**Bierkrug 0,5L**  
**Beer Mug 17 1/2 oz**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 162 mm / 6 1/4"  
D: 83,5 mm / 3 1/4"

DIAMOND

# BAR · LIQUEUR · SPIRITS



**480 00 19  
Salsa**

450 ml / 15¾ oz  
H: 223 mm / 8¾"  
D: 80 mm / 3¼"

**481 00 19  
Rumba**

420 ml / 14¾ oz  
H: 215 mm / 7½"  
D: 82 mm / 3½"

**482 00 19  
Samba**

400 ml / 14 oz  
H: 228 mm / 9"  
D: 70 mm / 2¾"

**483 00 25  
Acapulco**

480 ml / 17 oz  
H: 209 mm / 8¼"  
D: 80 mm / 3¼"



**140 00 24  
Margarita**

340 ml / 12 oz  
H: 172 mm / 6¾"  
D: 111 mm / 4¼"

**140 00 25  
Cocktailschale  
Cocktail Glass**

240 ml / 8¾ oz  
H: 172 mm / 6¾"  
D: 116 mm / 4½"

**205 00 25  
Cocktailschale  
Cocktail Glass**

250 ml / 8¾ oz  
H: 168 mm / 6½"  
D: 106 mm / 4¼"

**160 00 37  
Gin Tonic  
Cocktail Glass**

755 ml / 26½ oz  
H: 215 mm / 8½"  
D: 107 mm / 4¼"



**103 00 31  
Verkostungsglas  
Tasting Glass**

180 ml / 6¼ oz  
H: 138 mm / 5½"  
D: 68 mm / 2¾"

**106 00 31  
alt/old: F5709  
Verkostungsglas  
I.N.A.O. Tasting**

200 ml / 7 oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 65 mm / 2½"

**140 00 31  
Tasting  
Tasting**

305 ml / 10½ oz  
H: 175 mm / 7"  
D: 73 mm / 3"

**150 00 31  
Verkostungsglas  
Tasting**

300 ml / 10½ oz  
H: 186 mm / 7½"  
D: 74 mm / 3"

**502 00 32  
alt/old: 85006/46  
Latte / Glühwein  
Coffee / hot beverages**

265 ml / 9 oz  
H: 150 mm / 6"  
D: 78 mm / 3"



**140 00 18**  
**Cognac**  
**Brandy**  
610 ml / 21 oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 104 mm / 4"



**205 00 18**  
**Cognac**  
**Brandy Snifter**  
425 ml / 15 oz  
H: 138 mm / 5½"  
D: 95 mm / 3¾"



**103 00 18**  
**Cognac**  
**Brandy Glass**  
585 ml / 20½ oz  
H: 134 mm / 5¼"  
D: 105 mm / 4¼"



**140 00 26**  
**Grappaglas**  
**Grappa**  
105 ml / 3½ oz  
H: 203 mm / 8"  
D: 65 mm / 2½"



**200 00 26**  
**Grappa**  
**Grappa**  
100 ml / 3½ oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 65 mm / 2½"



**154 00 31**  
**Destillat**  
**Rum**  
203 ml / 7¼ oz  
H: 178,5 mm / 7"  
D: 65 mm / 2½"



**200 00 30**  
**Destillat**  
**Liqueur**  
185 ml / 6½ oz  
H: 177,5 mm / 7"  
D: 65 mm / 2½"



**206 00 26**  
alt/old: F1823  
**Grappaglas**  
**Grappa**  
87 ml / 3 oz  
H: 172 mm / 6¾"  
D: 56 mm / 2¼"  
H: 173 mm / 6¾"  
D: 56 mm / 2¼"



**205 00 26**  
**Grappaglas**  
**Grappa**  
87 ml / 3 oz  
H: 172 mm / 6¾"  
D: 56 mm / 2¼"



**205 00 30**  
**Destillat**  
**Port**  
104 ml / 3¾ oz  
H: 169 mm / 6¾"  
D: 56 mm / 2¼"



**231 00 30**  
**Edelbrand**  
**Grappa**  
65 ml / 2¼ oz  
H: 195 mm / 7¾"  
Ø: 62,5 mm / 2½"



**420 00 30**  
**Edelbrand**  
**Grappa**  
65 ml / 2¼ oz  
H: 192 mm / 7½"  
D: 62 mm / 2½"



**420 00 18**  
**Cognac**  
**Brandy**  
130 ml / 4½ oz  
H: 185 mm / 7¼"  
D: 65 mm / 2½"



**161 00 31**  
**Whisky**  
**Brandy**  
194 ml / 6¾ oz  
H: 124 mm / 4¾"  
D: 73,5 mm / 3"



**161 00 05**  
**Likörschale**  
**Liqueur Glass**  
87 ml / 3oz  
H: 72 mm / 2¾"  
D: 73,5 mm / 3"  
NEU · NEW



**205 00 31**  
**Aquavit / Bitter**  
**Vodka / Aperitif**  
50 ml / 1¼ oz  
H: 166 mm / 6½"  
D: 56 mm / 2¼"



**303 00 30**  
alt/old: F1743  
**Liqueur / Schnaps**  
**Liqueur**  
55 ml / 2 oz  
H: 122 mm / 4¾"  
D: 48 mm / 2"



**303 00 05**  
alt/old: F1749  
**Liqueur / Schnaps**  
**Liqueur**  
30 ml / 1 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 48 mm / 2"



**205 00 20**  
**Stamper**  
**Shot Glass**  
70 ml / 2½ oz  
H: 100 mm / 4"  
D: 46 mm / 1¾"



**205 00 21**  
alt/old: F2457  
**Stamper**  
**Shot Glass**  
45 ml / 1½ oz  
H: 80 mm / 3"  
D: 46 mm / 1¾"



**100 00 20**  
**Stamper**  
**Shot Glass**  
80 ml / 2¾ oz  
H: 62 mm / 2½"  
D: 47 mm / 1¾"



**350 00 20**  
**Stamper**  
**Shot Glass**  
57 ml / 2 oz  
H: 81 mm / 3¼"  
D: 39 mm / 1½"



uni / plain

**352 83 12****Gold**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 84 12****Silber/Silver**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 85 12****Bronze**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"

matt-Weiß / matt-white

**352 86 12****Gold**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 87 12****Silber/Silver**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 88 12****Bronze**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"

matt-Schwarz / matt-black

**352 92 12****Gold**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 93 12****Silber/Silver**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 94 12****Bronze**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"

Black &amp; Red

**352 61 12****matt-Schwarz+Rot  
matt-black+red**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"**352 63 12****matt-Rot+Schwarz  
matt-red+black**465 ml / 16½ oz  
H: 120 mm / 4¾"  
D: 85 mm / 3¼"

**Hinweis:** Die Farben werden auf die Gläser aufgebracht. Die Gläser sind nicht durchgefärbt. Weitere Farben/Farbketten auf Anfrage.  
**Advice:** The colours were painted onto the glasses. The glasses are not imbued. Another colours/colour combinations on request.

uni / plain



**140 83 25**  
**Gold**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

**140 84 25**  
**Silber/Silver**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

**140 85 25**  
**Bronze**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

uni / plain



**273 83 08**  
**Gold**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

**273 84 08**  
**Silber/Silver**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

**273 85 08**  
**Bronze**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

matt-Weiß / matt-white



**140 86 25**  
**Gold**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

**140 87 25**  
**Silber/Silver**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

**140 88 25**  
**Bronze**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

matt-Weiß / matt-white



**273 86 08**  
**Gold**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

**273 87 08**  
**Silber/Silver**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

**273 88 08**  
**Bronze**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

matt-Schwarz / matt-black



**140 92 25**  
**Gold**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

**140 93 25**  
**Silber/Silver**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

**140 94 25**  
**Bronze**  
240 ml / 8½ oz  
H: 172 mm / 8½"  
D: 116 mm / 4½"

matt-Schwarz / matt-black



**273 92 08**  
**Gold**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

**273 93 08**  
**Silber/Silver**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"

**273 94 08**  
**Bronze**  
230 ml / 8 oz  
H: 147 mm / 5¾"  
D: 95 mm / 3¾"



DEKANTER, KRÜGE & KARAFFEN  
DECANTER, JUGS & CARAFES

ACCESSOIRES FÜR DEN GEDECKTEN TISCH  
TABLE TOP ACCESSORIES





**402 00 59**  
**TEIDE**  
750 ml / 26½ oz  
H: 240 mm / 9½"  
D: 238 mm / 9½"



**402 01 59**  
**TEIDE black**  
750 ml / 26½ oz  
H: 240 mm / 9½"  
D: 238 mm / 9½"



**400 00 59**  
**FIRE**  
750 ml / 26½ oz  
H: 265 mm / 10½"  
D: 196 mm / 7½"



**401 00 59**  
**EARTH**  
750 ml / 26½ oz  
H: 285 mm / 11¼"  
D: 175 mm / 7"



**401 01 59**  
**EARTH blue**  
750 ml / 26½ oz  
H: 285 mm / 11¼"  
D: 175 mm / 7"



**403 00 59**  
**EREBUS**  
1500 ml / 53 oz  
H: 295 mm / 11½"  
D: 222 mm / 8¾"



**404 00 59**  
**BARCELONA**  
1500 ml / 53 oz  
H: 285 mm / 11¼"  
D: 190 mm / 7½"



**405 00 59**  
**OSORNO**  
750 ml / 26½ oz  
H: 305 mm / 12"  
D: 170 mm / 6¾"



**406 00 59**  
**DANCING**  
750 ml / 26½ oz  
H: 350 mm / 13¾"  
D: 165 mm / 6½"



**407 00 21**  
**Trichter**  
**Funnel**  
H: 160 mm / 6¼"  
D: 110 mm / 4¼"

## DECANTER & COOLER



**100 00 59**  
WEINLAND

750 ml / 26½ oz  
H: 213 mm / 8½"  
D: 194 mm / 7½"



**140 00 59**  
GRANDEZZA

750 ml / 26½ oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 150 mm / 6"



**200 00 59**  
CLASSIC

750 ml / 26½ oz  
H: 217 mm / 8½"  
D: 210 mm / 8¼"



**205 00 59**  
PROFESSIONAL

750 ml / 26½ oz  
H: 217 mm / 8½"  
D: 205 mm / 8"



**408 00 59**  
alt/old: 86507370091  
BORDEAUX

750 ml / 26½ oz  
H: 255 mm / 10"  
D: 180 mm / 7"



**409 00 59**  
alt/old: 86091177000  
**Dekanter**  
**Decanter**

750 ml / 26½ oz  
H: 200 mm / 7¾"  
D: 215 mm / 8½"



**200 00 55**  
**Kühler**  
**Cooler**

H: 210 mm / 8¼"  
D: 260 mm / 10¼"



**400 00 61**  
**Dekanter FIRE 1/8 l**  
**Decanter FIRE 4 ½ oz**

125 ml / 4½ oz  
H: 140 mm / 5½"  
D: 100 mm / 4"



**400 00 62**  
**Dekanter FIRE 1/4 l**  
**Decanter FIRE 9 oz**

250 ml / 9 oz  
H: 185 mm / 7¼"  
D: 130 mm / 5"



**400 00 63**  
**Dekanter FIRE 3/8 l**  
**Decanter FIRE 13 oz**

375 ml / 13 oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 140 mm / 5½"



**400 00 64**  
**Dekanter FIRE 1/2 l**  
**Decanter FIRE 17 ½ oz**

500 ml / 17½ oz  
H: 210 mm / 8¼"  
D: 147 mm / 5¾"



**400 00 59**  
**Dekanter FIRE 3/4 l**  
**Decanter FIRE 26 ½ oz**

750 ml / 26½ oz  
H: 265 mm / 10½"  
D: 196 mm / 7¾"



**400 00 57**  
**Weißweinkaraffe FIRE**  
**Carafe White Wine FIRE**

600 ml / 21¼ oz  
H: 260 mm / 10¼"  
D: 130 mm / 5"



**400 00 58**  
**Spirituosenkaraffe FIRE**  
**Carafe Spirits FIRE**

1000 ml / 35¼ oz  
H: 270 mm / 10½"  
D: 150 mm / 6"



**412 00 66**  
alt/old: 86506/50  
**Schräghalskaraffe 1 l**  
**Slant Carafe 35 oz**  
1000 ml / 35 oz  
H: 285 mm / 11 1/4"  
D: 160 mm / 6 1/4"



**412 00 64**  
alt/old: 86506/25  
**Schräghalskaraffe 0,5 l**  
**Slant Carafe 17 1/2 oz**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 240 mm / 9 1/2"  
D: 120 mm / 4 1/4"



**412 00 63**  
alt/old: 86506/15  
**Schräghalskaraffe 0,35 l**  
**Slant Carafe 12 1/2 oz**  
350 ml / 12 1/2 oz  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 98 mm / 3 3/4"



**412 00 62**  
alt/old: 86506/13  
**Schräghalskaraffe 0,25 l**  
**Slant Carafe 9 oz**  
250 ml / 9 oz  
H: 195 mm / 7 3/4"  
D: 95 mm / 3 1/2"



**412 00 61**  
alt/old: 86506/06  
**Schräghalskaraffe 0,125 l**  
**Slant Carafe 4 1/2 oz**  
125 ml / 4 1/2 oz  
H: 160 mm / 6 1/4"  
D: 80 mm / 3"

ONE FOR ALL



**411 01 68**  
alt/old: 85154/86  
**Krug mit Eislippe 1,5 l**  
**Pitcher with ice guard 51 1/2 oz**  
1500 ml / 51 1/2 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 133 mm / 5 1/4"



**411 00 68**  
alt/old: 85154/85  
**Krug 1,5 l**  
**Pitcher 51 1/2 oz**  
1500 ml / 51 1/2 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 131 mm / 5 1/4"



**411 00 66**  
alt/old: 85154/80  
**Krug 1 l**  
**Pitcher 35 oz**  
1000 ml / 35 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 113 mm / 4 1/2"



**411 00 64**  
alt/old: 85154/70  
**Krug 0,5 l**  
**Pitcher 17 1/2 oz**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 142 mm / 5 1/2"  
D: 97 mm / 3 3/4"



**411 00 62**  
alt/old: 85154/45  
**Krug 0,25 l**  
**Jug 9 oz**  
250 ml / 9 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 73 mm / 3"



**411 00 65**  
alt/old: 85154/40  
**Krug 0,125 l**  
**Jug 7 oz**  
200 ml / 7 oz  
H: 110 mm / 4 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**411 00 61**  
alt/old: 85154/32  
**Krug 0,125 l**  
**Jug 4 1/2 oz**  
125 ml / 4 1/2 oz  
H: 96 mm / 3 3/4"  
D: 62 mm / 2 1/2"

EXKLUSIV



**413 00 69**  
alt/old: 86051261000  
**Krug 2 l**  
**Jug 70 1/2 oz**  
2000 ml / 70 1/2 oz  
H: 310 mm / 12"  
D: 109 mm / 4 1/4"



**413 00 67**  
alt/old: 86005448000  
**Krug 1,25 l**  
**Jug 44 oz**  
1250 ml / 44 oz  
H: 252 mm / 10"  
D: 100 mm / 4"

KRÜGE | JUGS

KRÜGE & KARAFFEN mundgeblasen

JUGS & CARAFES mouth-blown

KRÜGE & KARAFFEN maschinell gefertigt

JUGS & CARAFES machine-made



**503 00 66**  
alt/old: 09251/80  
**Krug 1 l**  
**Pitcher 35 oz**  
1000 ml / 35 oz  
H: 163 mm / 6½"  
D: 130 mm / 5"



**503 00 64**  
alt/old: 09251/70  
**Krug 0,5 l**  
**Pitcher 17 ½ oz**  
500 ml / 17½ oz  
H: 131 mm / 5¼"  
D: 105 mm / 4"



**503 00 62**  
alt/old: 09251/45  
**Krug 0,25 l**  
**Pitcher 9 oz**  
250 ml / 9 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 83 mm / 3¼"



**503 00 65**  
alt/old: 09251/40  
**Krug 0,2 l**  
**Pitcher 7 oz**  
200 ml / 7 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 76 mm / 3"

SALZBURG



**505 00 66**  
alt/old: 40158/80  
**Karaffe 1 l**  
**Carafe 35 oz**  
1000 ml / 35 oz  
H: 249 mm / 9¾"  
D: 142 mm / 5½"



**505 00 64**  
alt/old: 40158/70  
**Karaffe 0,5 l**  
**Carafe 17 ½ oz**  
500 ml / 17½ oz  
H: 206 mm / 8"  
D: 118 mm / 4¾"



**505 00 62**  
alt/old: 40158/45  
**Karaffe 0,25 l**  
**Carafe 9 oz**  
250 ml / 9 oz  
H: 171 mm / 6¾"  
D: 97 mm / 3¾"



**505 00 65**  
alt/old: 40158/40  
**Karaffe 0,2 l**  
**Carafe 7 oz**  
200 ml / 7 oz  
H: 163 mm / 6½"  
D: 93 mm / 3¾"



**505 00 61**  
alt/old: 40158/30  
**Karaffe 0,1 l**  
**Carafe 3 ½ oz**  
100 ml / 3½ oz  
H: 132 mm / 5"  
D: 79 mm / 3¼"

PISA



**504 00 59**  
alt/old: 40149/75  
**Karaffe 0,75 l**  
**Carafe 26 ½ oz**  
750 ml / 26½ oz  
H: 260 mm / 10¼"  
D: 101 mm / 4"



**504 00 64**  
alt/old: 40149/70  
**Karaffe 0,5 l**  
**Carafe 17 ½ oz**  
500 ml / 17½ oz  
H: 224 mm / 8¾"  
D: 89 mm / 3½"



**504 00 62**  
alt/old: 40149/45  
**Karaffe 0,25 l**  
**Carafe 9 oz**  
250 ml / 9 oz  
H: 176 mm / 7"  
D: 77 mm / 3½"

PURITY



## VASEN | VASES



**414 00 76**  
alt/old: F3-00414  
**Stielvase**  
**Stem Vase**  
H: 210 mm / 8 $\frac{1}{4}$ "  
D: 67 mm / 2 $\frac{3}{4}$ "



**415 00 76**  
alt/old: F3-00415  
**Stielvase**  
**Stem Vase**  
H: 250 mm / 9 $\frac{3}{4}$ "  
D: 72 mm / 2 $\frac{3}{4}$ "



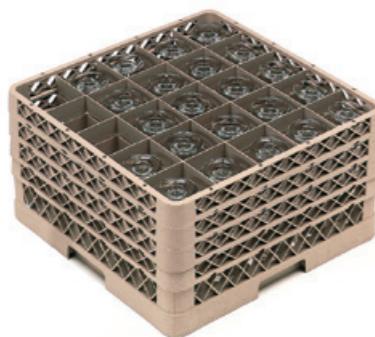
**416 00 76**  
alt/old: F3-00416  
**Stielvase**  
**Stem Vase**  
H: 230 mm / 9"  
D: 83 mm / 3 $\frac{1}{4}$ "

verfügbare Spülkörbe | available glass racks:



**VM-80005**  
Spülkorb für 16 Gläser  
Glasdurchmesser: 90 - 113 mm

16 compartment rack  
glass diameter: 90 - 113 mm



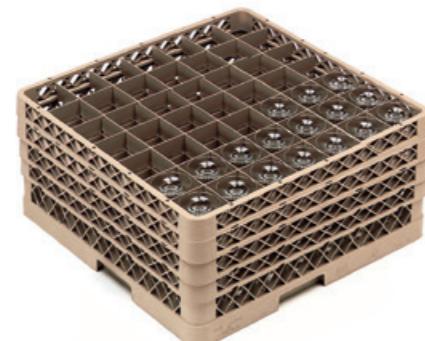
**VM-80006**  
Spülkorb für 25 Gläser  
Glasdurchmesser: 75 - 90 mm

25 compartment rack  
glass diameter: 75 - 90 mm



**VM-80007**  
Spülkorb für 36 Gläser  
Glasdurchmesser: 64 - 75 mm

36 compartment rack  
glass diameter: 64 - 75 mm



**VM-80019**  
Spülkorb für 49 Gläser  
Glasdurchmesser: 25-60 mm

9 compartment rack  
glass diameter: 25-60 mm



**VM-80009**  
Spülkorb für 9 Gläser  
Glasdurchmesser: 113-152 mm

9 compartment rack  
glass diameter: 113-152 mm

optimale Lagerung | optimal storage

professionelle Reinigung | professional cleaning

sicherer Transport | safe transport

optimaler Glasschutz | optimal glass protection

problemlos erweiterbar | easily expandable

sehr gute Wasserzirkulation | perfect water circulation

Alle Spülkörbe sind aus saharabraunem Kunststoff und bestehen aus jeweils 1 Grundgestell und bis zu 5 Aufsätzen (je nach Glashöhe). Das Standardaußenmaß liegt bei 50 x 50 cm (BxT) - passend für jede Gastro-Standard-Spülmaschine.

Sondergrößen auf Anfrage

All racks are light brown coloured consisting of 1 compartment base rack and up to 5 extenders (according to height of the glass). The external dimension is 50 x 50 cm appropriate for all standard dish washers used in the Hospitality Industry.

Special sizes on request

## DEKORATION | DECORATION



Nutzen Sie das Glas als Werbeträger. Nach Ihren Wünschen dekorieren wir jedes Glas - ob Kelchglas oder Becher. Modernste Technologien ermöglichen mehrfarbige Dekore und unterschiedlichste Designs. Die Motivvielfalt ist unbegrenzt.

Beim Siebdruck wird Ihr Logo detailgetreu mit bis zu sechs Farben, nach Ihren Größen- und Farbwünschen, auf das Glas gedruckt. Logos auf dem Boden werden häufig durch das Sandstrahlen aufgefragen. Außerdem sind mehrfarbige Abziehbilder, Gold-/Silber-/Platinränder, Einfärbung der Gläser und maschinelle Schlässe jeglicher Art möglich.



Custom decorated glassware is the perfect way to create product or brand promotion. We decorate every glass on your request - stemware as well as tumblers. State-of-the-art technology enables multi-coloured pattern and different designs. The variety of motives is unlimited.

Screenprinting enables a very detailed print onto glass - regardless of your size and colour requests. Logos on the bottom of the glasses are achieved by sandblasting. Multicoloured stickers, gold/silver/platinum rims, colouring of glasses and any kind of cuts are possible too.





Die Anbringung von Füllstrichen ist bei uns möglich. Innerhalb der Europäischen Union unterliegen sie aber gesetzlichen Richtlinien. Wir beraten Sie gern hinsichtlich der Machbarkeit Ihrer Wunschfüllstriche auf Ihrem Wunschglas.

Beachten Sie bitte Folgendes, wenn Sie unser Glas innerhalb der Europäischen Union vertreiben oder nutzen wollen: Mit der Novellierung der Europäischen Messgeräterichtlinie (MID, Measuring Instruments Directive) zum 30. April 2004 gingen wesentliche Änderungen für das Eichen von Schankgefäßen einher. Sie gehören nun zu den Ausschankmaßen und müssen daher besonders gekennzeichnet (CE-Kennzeichnung) werden, wenn ein oder mehrere Füllstriche angebracht werden. Die neue MID trat am 26. Februar 2014 mit der Richtlinie 2014/32/EU in Kraft. Sie löst die Richtlinie 2004/22/EG ab, da erhebliche Änderungen vorgenommen werden mussten.

Die Verantwortung für den richtigen Inhalt eines Schankgefäßes trägt derjenige, der das Schankgefäß kennzeichnet. Das kann sowohl der Glashersteller aber auch ein Dekorationsbetrieb sein, die darüber hinaus eine Konformitätserklärung ausstellen müssen.

In Verbindung mit dem eigentlichen Füllstrich und dem Nennvolumen muss eine Herstellerkennzeichnung (bei Stölzle: STO) unter dem Eichstrich angebracht werden.

Alle Ausschankmaße müssen mit einer sogenannten CE-Kennzeichnung mit einer Mindestschriftgröße von 5mm und einer vorgegebenen Typografie gekennzeichnet sein. Dadurch wird eine Rückverfolgbarkeit der Gläser gewährleistet.

Füllstrich, Herstellerkennzeichnung und CE-Kennzeichnung müssen vorzugsweise auf dem Kelch oder auf dem Glasboden leicht erkennbar und unauslöschlich angebracht werden. Aufkleber sind deshalb nicht erlaubt.

Die CE-Kennzeichnung setzt sich zusammen aus der Angabe "CE", der Metrologie-Kennzeichnung "M" und den beiden letzten Ziffern des Jahres, in dem das Glas gekennzeichnet wurde. Dadurch ändert sich die Jahreszahl mit dem Beginn eines neuen Jahres. Die letzten vier Ziffern des Codes ist die Kennnummer der vom Hersteller ausgewählten benannten Stelle, die beim Konformitätsbewertungsverfahren mitwirkt.

*Filling lines can be marked on the glass. However within the European Union marking is regulated by legal directives. We can evaluate and advise if your requested filling line can be produced on your requested glass(es). Please note the following if you want to distribute or use our glass within the European Union with one or more filling lines:*

*The amendment of the European Measuring Instruments Directive (MID) in April 2004 involved essential changes of the gauging of serving vessels. They belong now to the capacity serving measures. Therefor they have to be marked specifically with a CE-identification mark if you want to apply them with a filling line.*

*The MID was published on April 30, 2004 in the Official Journal L 135 of the European Union. It has the number 2004/22/EG and is valid and binding since October 30, 2006.*

*Due to considerable changes there is a new MID which is valid since February 26, 2014. It has the number 2014/32/EU.*

*The responsibility for the correct capacity of a serving vessel bears the company which marks the serving vessel. This could be the glass manufacturer or a decoration company.*

*The glass must be marked with the filling line, the nominal volume and the producer sign (for Stölzle: STO). All capacity serving measures have to be marked additionally with the CE-identification mark with a minimum font size of 5mm and a predetermined typography. A retraceability of the glasses will be guaranteed by this system.*

*Filling line, producer marking and CE- identification mark must be applied preferable on the bowl or on the glass bottom. They must be visible and indelible. Therefor stickers are not allowed.*

*The CE-identification mark is compounded with the sign "CE", the metrology mark "M" and the last two figures of the year in which the glass was marked. Thereby the year dates change with the beginning of a new year. The last 4 figures of the code is the identification number of the notified body which is appointed by the glass producer and takes part in the conformity assessment procedure.*

## DER MOUSSIERPUNKT | THE SPARKLING POINT



Alle im Katalog abgebildeten Sekt- und Champagnerkelche sind für Sie kostenlos mit einem Moussierpunkt ausgestattet. An dieser angerauten Stelle in der Mitte des Kelchbodens bricht sich die Kohlensäure im Schaumwein. Die Perlage ist dadurch gleichmäßiger und länger anhaltend als bei Gläsern ohne Moussierpunkt.

*All the champagne glasses in our catalogue have a sparkling point in the base of the bowl. The carbon dioxide in the sparkling wine nucleates on this broken surface spot to create an ongoing stream of bubbles in the glass that continues much longer compared to glasses without this feature.*



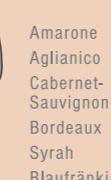


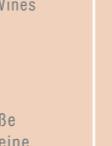
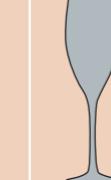
Es kommt nicht auf eine endlose Auswahl an Gläsern an. Nicht jede Rebsorte braucht ihr eigenes Glas, jedoch jeder Weintyp. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter - von reif, kraftvoll und schwer über fruchtig und leicht bis hin zu würzig oder süß.

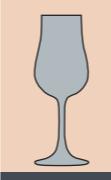
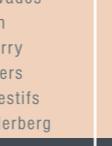
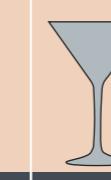
Um jedem Charakter gerecht zu werden, braucht es unterschiedliche Gläser mit unterschiedlichen Größen und Formen. Die Form des Weinkelchs beeinflusst die Entfaltung des Weines im Glas. Zum Beispiel brauchen oder fordern vollmundige, gerbstoffarme Weine viel Luft, um sich zu entfalten. Der bauchige Kelch vergrößert die Kontaktfläche des Weins mit dem Sauerstoff der Luft. Geschmack und Bouquet können sich dadurch schneller und besser entwickeln. Junge und fruchtige Weine hingegen benötigen ein Glas mit kleinerem Kelch, wo sie trotzdem ihr volles Aroma entfalten können.

*It doesn't matter how many glasses you have. Not every grape, but every type of wine needs its own glass. Every kind of wine has its own character - mature, powerful, fruity, light-bodied, spicy or sweet.*

*We need different glasses with different sizes and shapes to support wine's character. The shape of bowl influences the development of the wine in the glass. For example full-bodied, low-tannic wines need or demand abundant air to unfold. The wide bowl enlarges the contact surface of the wine with the aerial oxygen. Thereby taste and bouquet develop faster and better. However young and fruity wines require a glass with a smaller bowl, where they evolve their optimum flavour as well.*

Burgunder   Burgundy	Bordeaux	Rotweinkelch   Red Wine	Weißeinkelch   White Wine	Weißeinglas   Wine Small
reife, hochwertige, tannin-arme Rotweine <i>mature, high-quality, low-tannic red wine</i>	kraftvolle, tannin-betonte Rotweine <i>powerful, high-tannic red wines</i>	klassischer Rotwein mit viel Körper <i>classic, full-bodied red wines</i>	schwere Weißeeweine, mittelschwere Roteeweine <i>full-bodied white wines, medium-bodied red wines</i>	leichte und mittelschwere Weißeeweine, leichte Rotweine <i>light and medium-bodied white wines, light-bodied red wines</i>
 Brunello di Montalcino Barbaresco Barolo Pinot noir Bourgogne Tempranillo	 Amarone Aglianico Cabernet-Sauvignon Bordeaux Syrah Blaufränkisch	 Chianti classico Chianti riserva Montepulciano Barbera Zweigelt	 Pinot grigio Pinot bianco Malvasia Trebiano Gewürztraminer Chardonnay	 Pinot Bianco Müller-Thurgau Silvaner Gavi Riesling
Größe   Size 00	Größe   Size 35	Größe   Size 01	Größe   Size 02	Größe   Size 03

Süßweinkelch   Port	Degustationsglas   Tasting	Champagner   Champagne	Sektkelch   Flute Champagne
liebliche, süße Rot- und Weißweine <i>sweet red and white wines</i>	rote und weiße Landweine, einfache Tafelweine <i>red and white table wines</i>	reife, edle Champagner und Schaumweine <i>mature, precious champagnes, sparkling wines and cuvées</i>	trockene, fruchtige Schaumweine <i>fruity, dry champagnes and sparkling wines</i>
 sweet Sherry sweet White Wines süßer Sherry Port Soave edelsüße Weißweine		 Franciacorta Champagner Champagner Rosé Champagner-Cocktails Spumanti	 Prosecco Spumanti Charmat Brut Cava
Größe   Size 04	Größe   Size 31	Größe   Size 29	Größe   Size 07

Destillat   Liqueur	Cognac   Brandy	Cocktail	Grappa	Aquavit
 Obstbrände Armagnac Calvados Rum Sherry Bitters Digestifs Underberg	 Cognac Brandy	 Cocktails Manhattan	 Grappa Marc Tresternbrände	 Grappa Aquavite
Größe   Size 30	Größe   Size 18	Größe   Size 25	Größe   Size 26	Größe   Size 31



Sächsisches Staatsweingut GmbH, Schloß Wackerbarth, Radebeul (Quelle: Sächsisches Staatsweingut GmbH)

## Auswahl Deutschland | selection Germany:

Sächsisches Staatsweingut GmbH, Schloß Wackerbarth, Radebeul  
Hotel Titanic Deluxe, Berlin  
Restaurant Stanley Diamond, Frankfurt  
Hotel Taschenbergpalais Kempinski, Dresden  
Restaurant bean&beluga, Dresden  
Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz  
Zur Bleiche Resort & Spa, Burg im Spreewald  
Restaurant Anastasia im Hotel Russischer Hof, Weimar  
Swissôtel Dresden Am Schloss  
Das Stue, Hotel Berlin Tiergarten  
Restaurant reinstoff, Edison Höfe Berlin Mitte  
Grand SPA Resort A-ROSA Sylt, List/Sylt  
Bullerei, Hamburg  
Rach & Ritchy, Hamburg  
Atlantic Hotel Sail City, Bremerhaven  
Hotelresidenz & SPA Upstalsboom, Kühlungsborn  
The George Hotel, Hamburg  
Hotel Neptun, Warnemünde  
Europa-Park, Rust  
Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten / Bodensee  
Spielbank Lindau, Lindau / Bodensee  
Bayer Gastronomie GmbH, Leverkusen  
Schlosshotel Hugenpoet, Essen  
Hotel Innside, Düsseldorf  
Excelsior Hotel Ernst, Köln  
Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf  
Romantik Hotel Schloss Rheinfels, St. Goar  
Leonardo Royal Hotel, München  
Hotel Bayerischer Hof, München  
GOP Varieté-Theater  
Weingut Balthasar Ress / wineBANK

**Auswahl weltweit | selection worldwide:**

MVL Hotel, Yeosu/South Korea  
 Del Pino Golf & Resort, South Korea  
 Daemyung Resort Je-Ju Island, South Korea  
 Daemyung Resort Gyeong-Ju, South Korea  
 Daemyung Resort II-San, South Korea  
 Grand Intercontinental Seoul Parnas, South Korea  
 The Plaza Hotel, Seoul/South Korea  
 Grand Hyatt Hotel, Seoul/South Korea  
 Mandarin Oriental, Kuala Lumpur/Malaysia  
 Grand Hyatt, Kuala Lumpur/Malaysia  
 Traders Puteri Harbour, Johor Bahru/Malaysia  
 Westin Tokyo, Japan  
 Westin Awaji, Japan  
 Westin Kyoto, Japan  
 Westin Hiroshima, Japan  
 Kobe Bay Sheraton Hotel & Towers, Japan  
 Government House, Wellington/New Zealand  
 Eden Park, Rugby World Cup, Auckland/New Zealand  
 The Rees, Hotel & Luxury Apartments, Queenstown/New Zealand  
 Phoenicia Hotel InterContinental, Beirut/Libanon  
 Hotel Le Gray, Beirut/Libanon  
 The Hong Kong Golf Club, Hong Kong  
 Island Shangri-La, Hong Kong  
 Galaxy Macau  
 Sheraton Macau  
 The St. Regis Sanya Yalong Bay Resort, Hainan/China  
 Shanghai Marriott Hotel City Center, Shanghai/China

Restaurant Medure, Jacksonville FL/USA  
 Soho House, Miami FL/USA  
 Burwell's Stone Fire Grill, Charleston SC/USA  
 Season's 52/USA  
 Eddie V's/USA  
 Ruths' Chris/USA  
 Mastro's Steakhouse, Phoenix AZ/USA  
 Seville Country Club, Gilbert AZ/USA  
 The Palomar Hotel, Dallas TX/USA  
 Harvest II, Philadelphia PA/USA  
 Hilton Harrisburg, Harrisburg PA/USA  
 Maxim's 22, Easton PA/USA  
 Tulalip Casino and Resort, Tulalip WA/USA  
 Silverado Golf and Country Club, Napa CA/USA  
 Koral Bar and Kitchen, Bellevue WA/USA  
 James Hotel - David Burke, Chicago IL/USA  
 Kaufman Performing Arts Center, Kansas City MO/USA  
 The St. Regis, Bangkok/Thailand  
 Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers, Bangkok/Thailand  
 D'Vine Wine Bar & Tapas, Bangkok/Thailand  
 Cellar 11 Wine Bar & Bistro, Bangkok/Thailand  
 Radisson Blu Plaza Resort Phuket Panwa Beach, Cape Panwa, Phuket/Thailand  
 The Naka Island, A Luxury Collection Resort & SPA, Phuket/Thailand  
 The Senses Resort, Patong Beach, Phuket/Thailand  
 W Singapore · Sentosa Cove, Singapore  
 Four Seasons Hotel Singapore  
 The St. Regis Singapore  
 Fairmont Singapore  
 Grand Hyatt Singapore  
 Singapore Island Country Club  
 Crystal Jade Group of Restaurants, Singapore

Swiss Hotel Al Maqam Hotel, Mecca/Saudi Arabia

Fairmont Residences at the Makkah Clock Tower, Mecca/Saudi Arabia

Riyadh Marriott Hotel and Executive Apartments, Riyadh/Saudi-Arabia

The Oberoi Gurgaon, NCR Delhi/India

Shangri-La Hotel Mumbai/India

The Lalit Jaipur/India

St. Regis Doha, Qatar

**Lieferant von bleifreiem Kristallglas für: | Supplier of lead-free crystal for:**

Akzent Hotels, Deutschland | Germany

MARRIOTT-Hotels in Europa, Asien & Australien | MARRIOTT Hotels in Europe, Asia & Australia

STARWOOD, Hotels & Resorts Worldwide, Inc. | STARWOOD Hotels & Resorts Worldwide, Inc.



**Glaspartner: | Glass Partner:**

Hong Kong Wine & Dine Festival

Robert Parker's Matter of Taste

Sonoma Wine Country Weekend

Wine Spectator's TOP 100 Wines

wineBANK's

WeinWolf – Gastro-Vertriebstochter von HaWeSKo

Projekt Blindverkostung – Wein verkosten im Darkroom in Völs am Schlern

Drachenbootrennen „Preis der Gastronomie“ auf dem Sternberger See

Casino Vinophil

**Zusammenarbeit mit folgenden Master Sommeliers | Joint Ventures with following Master Sommeliers:**

Madeline Triffon

Andrea Immer Robinson

Sommelier Consult: u.a. Sebastian Georgi, Christian Frens, Christina Hilker, Axel Biesler

Kai Schattner



Stölzle Lausitz GmbH  
Berliner Str. 22-32  
D-02943 Weißwasser

Tel.: +49 (0) 3576 - 268 0  
Fax: +49 (0) 3576 - 268 249

E-Mail: [office@stoelzle-lausitz.de](mailto:office@stoelzle-lausitz.de)  
Web: [www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com)