

DECANTER & COOLER



Warum dekantieren?

Gerade ältere Weine, insbesondere Rotweine, bilden in der Flasche Bodensatz. Dieses sogenannte Depot besteht aus Gerb- und Farbstoffen. Das Dekantieren hat die Funktion, den Wein von dem unerwünschten Depot und dem Weinstein zu trennen. Es ermöglicht außerdem, das Bouquet zur vollen Entfaltung zu bringen.

Wie lange man einen Wein vor dem Trinken dekantieren sollte, hängt vom Alter des Weins ab. Während bei älteren Rotweinen meist schon zehn Minuten genügen, benötigt ein junger, kräftiger Roter bis zu zwei Stunden im Dekanter, um geschmacklich nachzureifen, da er Luft braucht, um sich zu entfalten. Ein leichtes Schwenken der Karaffe beschleunigt den Dekantiervorgang.

Die Form des Dekanters bzw. der Karaffe sowie deren Öffnung nach oben hin beeinflussen das Ergebnis des Dekantierens. Je größer die Oberfläche des Gefäßes, desto höher ist der Kontakt mit Luft und damit der Sauerstoffaustausch innerhalb des Dekanters. Eine große Öffnung verstärkt den Sauerstoffaustausch, eine schmale Öffnung lässt den Sauerstoff über dem Wein schweben.

Why decanting?

Older wines, especially red wines, form sediment in the bottle. This so-called depot consists of tannins and dyes. The decantation has the function to separate the wine from the unwanted depot and the tartar. It also enables the bouquet to unfold fully.

How long to decant a wine before drinking depends on the age of the wine. While older red wines usually need already ten minutes, a young, strong red wine needs up to two hours in the decanter to mature in taste, as they need air to develop. A slight swiveling of the decanter speeds up the decanting process.

The shape of the decanter/carafe and their opening upwards influence the result of the decantation. The larger the surface of the vessel, the higher the contact with air and thus the oxygen exchange within the decanter. A large opening increases the exchange of oxygen, a narrow opening allows the oxygen to float above the wine.



DECANTER & COOLER



100 00 59
WEINLAND
 750 ml / 25¼ oz
 H: 213 mm / 8½"
 D: 194 mm / 7½"



140 00 59
GRANDEZZA
 750 ml / 25¼ oz
 H: 200 mm / 8"
 D: 150 mm / 6"



200 00 59
CLASSIC
 750 ml / 25¼ oz
 H: 217 mm / 8½"
 D: 210 mm / 8¼"



408 00 59*
BORDEAUX
 750 ml / 25¼ oz
 H: 255 mm / 10"
 D: 180 mm / 7"



205 00 59*
PROFESSIONAL
 750 ml / 25¼ oz
 H: 217 mm / 8½"
 D: 205 mm / 8"



200 00 55
Kühler
Cooler
 H: 210 mm / 8¼"
 D: 260 mm / 10¼"

FIRE



400 00 59
0,75 l / 25¼ oz
 750 ml / 25¼ oz
 H: 265 mm / 10½"
 D: 196 mm / 7¾"



400 00 64
0,5 l / 17 oz
 500 ml / 17 oz
 H: 210 mm / 8¼"
 D: 147 mm / 5¾"



400 00 63
0,375 l / 12¾ oz
 375 ml / 12¾ oz
 H: 200 mm / 8"
 D: 140 mm / 5½"



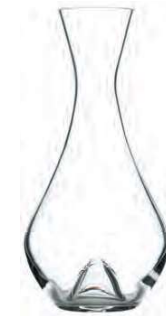
400 00 62
0,25 l / 8½ oz
 250 ml / 8½ oz
 H: 185 mm / 7¼"
 D: 130 mm / 5"



400 00 61
0,125 l / 4¼ oz
 125 ml / 4¼ oz
 H: 140 mm / 5½"
 D: 100 mm / 4"



400 00 58
Spiritosenkaraffe
Carafe Spirits
 1000 ml / 33¾ oz
 H: 270 mm / 10½"
 D: 150 mm / 6"



400 00 57
Weißweinkaraffe
Carafe White Wine
 600 ml / 20¼ oz
 H: 260 mm / 10¼"
 D: 130 mm / 5"

*Die Artikel 408 00 59 und 205 00 59 sind ab 2022 nicht mehr erhältlich. In 2021 Lieferung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

*Items 408 00 59 and 205 00 59 will discontinue in 2022. In 2021 upon request and availability.

alle Dekanter und Kühler sind mundgeblasen

all decanters and cooler are mouth-blown