

ULTRA



Kurz und gut.

Wahre Größe äußert sich nicht immer allein über die messbare Länge. So ist es auch bei den Gläsern unserer Glasserie ULTRA. Bewusst wurden bei ihr die Stiele der Kelchgläser reduziert, um eine bessere Handhabung zu erzielen. Denn dadurch lassen sich die Gläser auch besser in Spülmaschinen reinigen, durch den niedrigen Schwerpunkt leichter auf einem Tablett tragen und auch unproblematisch lagern. Und was im professionellen Einsatz ein echter Gewinn ist, macht sich auch beim Weinliebhaber daheim in gleicher Form positiv bemerkbar.

Durch die Beibehaltung der Kelchgrößen bewahren die ULTRA - Gläser eine im Höchstmaß ausgeprägte Funktionalität, so dass in den jeweils spezifischen Gläsern die entsprechenden Weine vollkommen zur Geltung kommen. Die harmonisch ausgewogene Abstimmung von Durchmesser, Höhe und damit dem Duftkamin der einzelnen Kelche sorgt für eine optimale Geschmacksentfaltung, egal ob bei Weiß- oder Rotwein.

Neben einem großvolumigen Glas für Bordeaux- oder körperreiche Rotweine bietet ULTRA einen Rotweinkelch, einen Weißweinkelch und ein Weißweinglas. Komplettiert wird die Serie durch einen Sektkelch und einen Wasserkelch. Mit diesem Sortiment stehen für jeden Einsatzzweck - vom frischen, jungen Weißwein bis hin zum tanninbetonten Rotwein oder dem Aperitif - die richtigen Gläser zur Verfügung.

In short.

True size does not always express itself over the measurable length. So it is with the glasses of the glass series ULTRA. The stems of the goblets were intentionally reduced in order to achieve a better handling. It is much easier to clean the glasses in dishwashers and to carry them on a tray through the low balance point. The storage is also more unproblematic. And what is a real benefit in professional use also has the same positive effect on wine lovers at home.

By maintaining the size of the goblets, the ULTRA glasses preserve the highest level of drinking enjoyment, so that every wine is perfectly suited to the specific glass. The harmonious balance of diameter, height and thus the fragrance funnel of the individual goblets ensures optimal flavour development, whether with white or red wine.

Next to a glass for Bordeaux or strong wines there are a red wine glass for low-tannic, classic red wines, a white wine glass for full-bodied white wines and a smaller white wine glass for light- and medium-bodied white wines. A champagne flute and a water glass complete this line. With this range, the right glasses are available for every application - from fresh, young white wine to tannin-flavoured red wine or an aperitif.



Stiel wird aus Oberteil gezogen
stem is pulled out of the bowl

ULTRA



376 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
550 ml / 18¼ oz
H: 211,5 mm / 8¼"
D: 91,5 mm / 3½"



376 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
450 ml / 15¼ oz
H: 202 mm / 8"
D: 85,5 mm / 3¼"



376 00 03
Weißweinglas
White Wine Small
305 ml / 10¼ oz
H: 187 mm / 7½"
D: 75,5 mm / 3"



376 00 02
Weißweinkelch
White Wine
375 ml / 12¾ oz
H: 194 mm / 7½"
D: 80 mm / 3"



376 00 07
Sektkelch
Flute Champagne
185 ml / 6¼ oz
H: 216,5 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"



376 00 11
Wasserglas
Water
450 ml / 15¼ oz
H: 171,5 mm / 6¾"
D: 85,5 mm / 3¼"

