



SKY SENSISPLUS

LIGHT & ELEGANT

„Mit diesem Glas
blicke ich in die
Zukunft des Weines“
Eberhard Eisch

„With this glass
I look into
the future of wine.“
Eberhard Eisch

made in germany

SUPERIOR
SENSISPLUS

SENSISPLUS KLASSE
HOCHWERTIGES KRISTALLGLAS
AUTOMATISCH GEFERTIGT
MIT GEZOGENEN STIELEN
SEHR BRUCHSICHER
SPÜLMASCHINENGEEIGNET

SENSISPLUS FEATURE
HIGH QUALITY LEAD-FREE CRYSTAL
PULLED STEM TECHNOLOGY
VERY DURABLE
DISHWASHER PROOF



SKY
SENSISPLUS

HOCHWERTIGES KRISTALLGLAS
AUTOMATISCH GEFERTIGT
LEICHT UND DÜNNWANDIG
MIT GEZOGENEN STIELEN
SEHR BRUCHSICHER
SPÜLMASCHINENGEEIGNET
HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND

LEAD-FREE CRYSTAL GLASS
PULLED STEM TECHNOLOGY
LIGHT AND THIN QUALITY
VERY DURABLE
DISHWASHER PROOF
MADE IN GERMANY



SENSISPLUS

WENN DAS GLAS VOM WEIN ERZÄHLT

WHEN THE GLASS SPEAKS ABOUT THE WINE

MIT DEN SENSISPLUS-GLÄSERN TAUCHEN SIE NOCH TIEFER IN DIE GESCHMACKSWELT DES WEINES EIN - UND DAMIT IN SEINE GESCHICHTE. Echt und unverfälscht. Durch SensisPlus kommt Wein in seiner gesamten Komplexität zur Geltung und zeigt sein volles Potenzial. Von fruchtig über mineralisch bis hin zu würzig und voluminös. Keine Nuance bleibt verborgen. Der ursprüngliche Charakter des Weines wie auch seine Struktur bleiben dabei komplett erhalten.

WITH THE SENSISPLUS GLASSES YOU DIVE EVEN DEEPER INTO THE WORLD OF THE FLAVOURS OF WINE - AND SO INTO ITS STORY. Pure and original. With SensisPlus the wine shows to advantage its full complexity and potential. From fruity and mineral notes to the spicy and voluminous no single nuance will remain hidden, while the original character of the wine and its structure will be preserved.



SENSISPLUS
EBERHARD EISCH

„WEIN IST WEIT MEHR ALS EIN GETRÄNK. Wein erzählt Geschichten, vermittelt Emotionen und entführt mit jedem Schluck in die Welt des Winzers, des Terroirs und der Trauben, die sich in ihm vereinen.“

„WINE IS MUCH MORE THAN JUST A DRINK. Wine tells stories that connect to our emotions and which, with every sip, takes you into the world of the vintners, the terroir and the grapes which created the wine.“

ERLEBEN SIE DIE AROMENDICHTE IM SENSISPLUS-GLAS SELBST. WIR LADEN SIE EIN AUF EINE SINNLICHE GESCHMACKSREISE.

Vergleichen Sie das SensisPlus-Glas mit dem besten Glas, das Ihnen ansonsten zur Verfügung steht. Gießen Sie aus einer bisher ungeöffneten Flasche Wein die gleiche Menge Wein in beide Gläser. Nach ein paar Minuten prüfen Sie Bouquet und Geschmack im Vergleich und die Geschmacksreise kann beginnen.

TIPP: Testen Sie in den SensisPlus-Gläsern auch Spirituosen, Fruchtsäfte, Espresso, Mineralwasser und andere Getränke. Sie werden erstaunt sein.

EXPERIENCE FOR YOURSELF THE DENSITY OF AROMAS IN THE SENSISPLUS GLASS.

We invite you to undertake a sensual flavour tour by comparing the SensisPlus glass to the best other glass available. Open a new bottle of wine and pour the same amount of wine into both glasses. After a few minutes check the bouquet and the taste in both glasses, and the aromas tour can start.

TIP: You can also test spirits, fruit juices, espresso, mineral water or other beverages in the SensisPlus glasses. You will be surprised.



REFERENZEN

WEINMAGAZIN „VINUM“:
„DAS SENSISPLUS GLAS FALTETE DIE GESAMTHEIT DER AROMEN [...] AUSEINANDER WIE EINEN SCHILLERNDEN FÄCHER“

AUSZEICHNUNG BEIM
BUNDESWEITEN
INNOVATIONS-WETTBEWERB
„LAND DER IDEEN“

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA:
SENSISPLUS IN DER PROFI-AUSBILDUNG
UND BEI EVENTS

25JAHR-FEIER DES ROBERT PARKER
„WINE ADVOCATE“: ERSTE ÖFFENTLICHE
PRÄSENTATION DER GLÄSER

REFERENCES

WINE MAGAZINE „VINUM“:
„SENSISPLUS GLASSES UNFOLDED THE AROMAS [...] LIKE AN IRIDESCENT FAN.“

AWARD IN THE GERMAN WIDE INNOVATION
COMPETITION „LAND OF IDEAS“

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
SENSISPLUS IN THE EDUCATION OF
WINE PROFESSIONALS

25TH ANNIVERSARY CELEBRATION OF
ROBERT PARKER'S „WINE ADVOCATE“:
FIRST PUBLIC PRESENTATION OF
THE GLASSES