



# SENSISPLUS

## Hinweise zum Vergleichstest

Verwenden Sie im Idealfall als Vergleichsglas das identische, nicht als SENSISPLUS Glas gekennzeichnete Eisch Glas. Falls dieses nicht verfügbar ist, verwenden Sie das Glas eines anderen Herstellers, das dem SENSISPLUS Glas in Form, Größe und Inhalt am nächsten kommt.

Sie erkennen das SENSISPLUS Glas am sandgestrahlten Wellensymbol neben der Eisch-Signatur am Boden:



Achten Sie bitte darauf, dass alle Gläser in gleicher Weise von Hand gereinigt und mit klarem Wasser gespült wurden. Die Weinflasche darf erst unmittelbar vor dem Vergleichstest geöffnet werden, da nach dem Öffnen der Flasche der natürliche Entwicklungsprozess des Weines bereits beginnt. Gießen Sie in das SENSISPLUS Glas und das Vergleichsglas die gleiche Menge Wein (bzw. eines anderen Testgetränks) und warten Sie ein paar Minuten. Prüfen Sie dann Bouquet und Geschmack beider Varianten. Es empfiehlt sich, zuerst den Wein im SENSISPLUS Glas zu kosten, ggf. auch mehrfach hintereinander, um die Wahrnehmung der Aromen zu speichern. Verkosten Sie unterschiedliche Weine im SENSISPLUS Glas und finden Sie so die Besonderheiten der Weine im Zusammenspiel mit dem Glas heraus.

