

Eisch
GERMANY



GIN TONIC TASTING

GIN PUR VERKOSTEN
UND GIN & TONIC GENIESSEN
AUS EINEM GLAS

Von Jürgen Deibel – renommiertem Spirituosen-Experten und Autor zahlreicher Fachbücher – kam der Anstoß zu einem neuartigen Sensorik-Glas für Gin, das neben dem Anspruch der professionellen Aromen-Evaluierung auch die Möglichkeit zur Verwendung als Gin-Tonic Glas bieten sollte. Der untere Teil des mundgeblasenen Glases gibt purem Gin genügend Raum zur Entfaltung seiner Aromen, die durch den langgezogenen Kamin des Glases zur Nase gelangen. Durch den leicht nach außen gebogenen Rand des Glases gelangt die Flüssigkeit sanft und breit auf die Zunge und anschließend an den Gaumen. Die Öffnung des Glases erlaubt die Zugabe eines Eiswürfels und die Zugabe von Tonic. Mit jedem Schluck, den man trinkt, kann man bei Bedarf erneut Tonic nachschenken und damit wieder einen neuen Charakter erhalten, bis die perfekte Balance zwischen Tonic und Gin erreicht ist. Im Gegensatz zu herkömmlichen Gläsern, wie z. B. Longdrink-Gläsern, wird hier das Nachschenken des Tonics in kleinen Einheiten erreicht, so dass sich der Genuss immer weiter entwickelt. Eine Neuheit für den Genussmenschen, der bisher immer ein fest vorgegebenes Verhältnis von Gin und Tonic verwendete.

Jürgen Deibel, a renowned expert in the field of spirits and the author of numerous specialist books on those themes, came up with a new kind of sensory glass for pure gin, which, in addition to the requirements of professional flavor evaluation, also offers the possibility for use as a gin and tonic glass. The lower part of the mouth-blown glass gives pure gin enough room to unfold its aromas, which reach the nose through the long-drawn chimney of the glass. Through the slightly outward edge of the glass, the liquid gently and broadly reaches the tongue and then the palate. The opening of the glass allows the addition of an ice cube and the addition of tonic. With every sip you drink, you can, as necessary, top up with tonic and thus get a new character until the perfect balance between tonic and gin is achieved. In contrast to conventional glasses, such as long drink glasses, the tonic is added in small amounts so that the enjoyment continues to evolve. This will be a novelty for people who have always used a fixed ratio of gin and tonic.



GIN & TONIC TASTING GLAS
GIN & TONIC TASTING GLASS

477.519.61
170 ml / 5.7 oz
107 mm / 4.2 in
519/61



GIN & TONIC TASTING
GESCHENKSET / GIFTSET

2 Gläser in Geschenkröhre
2 glasses in gift tube
477.519.60
519/61 GR

„Das neue Gin & Tonic Tasting-Glas der Glashütte Eisch bietet also erstmals die Möglichkeit einen Gin pur zu evaluieren, den Genuss mit Nase und Gaumen auszukosten und danach gleichzeitig mit Tonic auch den typischen Trinkgenuss des Gin & Tonic zu erleben.“

*JÜRGEN DEIBEL
International Independent Spirits consultant*

„The new Gin & Tonic Tasting Glass from the Glashütte Eisch offers for the first time the possibility to evaluate a pure gin, enjoying the pleasure on the nose and palate, and afterwards to taste the typical drinking pleasure of a gin & tonic.“

*JÜRGEN DEIBEL
International Independent Spirits consultant*

EISCHGLASKULTUR

**GLASHÜTTE
VALENTIN EISCH GMBH**

Am Steg 7
94258 Frauenau

TEL.: +49 (0) 9926 / 189 0
FAX: +49 (0) 9926 / 189 250

E-MAIL: info@eisch.de
www.eisch.de
facebook.com/eischglaskultur