



SENSISPLUS

T A S T E

Die handgefertigte Serie **UNITY SENSISPLUS** aus der Glashütte **EISCH** vereint Mensch, Glas und Genuss.

Wie das Fingerspitzengefühl des Glasbläfers mit der Eigenwilligkeit des flüssigen Glases verschmilzt, so entsteht im **SENSISPLUS**-Glas **UNITY** eine Symbiose aus Wein und Glas. Die in handgemachter Perfektion feingeblassenen Kelche in **SENSISPLUS**-Qualität unterstützen den Wein durch intensive Entfaltung der Aromen und garantieren kostbaren Genuss.

Die gläserne Brillanz bleibt selbstverständlich auch im Geschirrspüler erhalten.

The handmade glassware **UNITY SENSISPLUS** from the **EISCH** glassworks brings together people, glass and pleasure.

As the fingertip feeling of the glass blower merges with the individuality of the liquid glass, with the **SENSISPLUS** glass **UNITY** we create a perfect symbiosis for the glass and wine. The **SENSISPLUS** quality glasses, finely blended in hand-crafted perfection, support the wine by intensively developing the aromas and guaranteeing the precious enjoyment.

The brilliance of the glass is, of course, preserved in the dishwasher as well.



UNITY

SENSISPLUS

T A S T E

Eisch
GERMANY

Glashütte Valentin Eisch GmbH
Althüttenstraße 28 | 94258 Frauenau | Tel.: +49 (0) 9926 189 0 | E-Mail: info@eisch.de

f/eischglaskultur
@/eisch_glass | #tastesensisplus

www.eisch.de

www.eisch.de



Handgefertigte Formen aus Buchenholz verleihen den Gläsern **UNITY SENSISPLUS** ihre elegante Silhouette.

Handmade blowing forms from beech wood lend the glasses **UNITY SENSISPLUS** their elegant silhouette.



ROTWEIN

2.5222.020 | 257 mm / 615 ml

Empfohlen für:

Sangiovese, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Ripasso, Chianti, Merlot, Blaufränkisch, Tempranillo



WEISSWEIN

2.5222.030 | 242 mm / 410 ml

Empfohlen für:

Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Grauburgunder



BORDEAUX GRAND CRU

2.5222.021 | 275 mm / 850 ml

Empfohlen für:

Bordeaux, Barolo, Margaux, Cabernet Sauvignon

RED WINE

2.5222.020 | 10.1 in / 20.8 oz

Recommended for:

Sangiovese, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Ripasso, Chianti, Merlot, Blaufränkisch, Tempranillo

WHITE WINE

2.5222.030 | 9.5 in / 13.9 oz

Recommended for:

Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grüner Veltliner, White Burgundy, Pinot Gris

BORDEAUX GRAND CRU

2.5222.021 | 10.8 in / 28.7 oz

Recommended for:

Bordeaux, Barolo, Margaux, Cabernet Sauvignon



BURGUNDER

2.5222.010 | 240 mm / 765 ml

Sowohl für burgundische Rot- als auch Weißweine

Empfohlen für:

Premier- und Grand Cru Burgunder Rotweine, Pinot Noir, Nebbiolo, Oaked Chardonnay, Weißer Burgunder, Riesling Spätlese, Riesling Smaragd



CHAMPAGNER WEINGLAS MIT MOUSSIERPUNKT

2.5222.070 | 250 mm / 400 ml

Empfohlen für:

Champagner, Blanc de Blancs, Cava, Sekt



BURGUNDY

2.5222.010 | 9.4 in / 25.9 oz

As well for red as for white Burgundy

Recommended for:

Premier- and Grand Cru Red Burgundy, Pinot Noir, Nebbiolo, Oaked Chardonnay, White Burgundy, Riesling late harvest, Riesling Smaragd

CHAMPAGNE WINE GLASS WITH SPARKLING POINT

2.5222.070 | 9.8 in / 13.5 oz

Recommended for:

Champagne, Blanc de Blancs, Cava, Sparkling Wine

MALT WHISKY

2.5222.213 | 155 mm / 230 ml

MALT WHISKY

2.5222.213 | 6.1 in / 7.8 oz

TIPP / TIP:

Verkosten Sie im **UNITY SENSISPLUS** Malt Whisky Glas auch Cognac, Armagnac, Rum oder auch gereifte Obst- oder Tresterbrände.

Also try the malt whisky glass **UNITY SENSISPLUS** with cognac, armagnac, rum or grape marc and fruit marc spirits.



MINERALWASSER

2.5222.160 | 183 mm / 350 ml

MINERAL WATER

2.5222.160 | 7.2 in / 11.8 oz