Hinweise zum Vergleichstasting

Verwenden Sie als Vergleichsglas das identische, nicht als **SENSIS**PLUS Glas gekennzeichnete **EISCH**-Glas oder ein in Form, Größe und Inhalt vergleichbares Glas.
Sie erkennen das **SENSIS**PLUS Glas am sandgestrahlten Wellensymbol neben der **EISCH**-Signatur am Boden.

Achten Sie bitte darauf, dass alle Gläser in gleicher Weise gereinigt und mit klarem Wasser gespült wurden. Die Weinflasche darf erst unmittelbar vor dem Vergleichstasting geöffnet werden, da nach dem Öffnen der Flasche der natürliche Entwicklungsprozess des Weines bereits beginnt.

Gießen Sie in das **SENSIS**PLUS Glas und das Vergleichsglas die gleiche Menge Wein (mind. 75ml) und warten Sie ein paar Minuten. Prüfen Sie dann Bouquet und Geschmack beider Varianten. Es empfiehlt sich, zuerst den Wein im **SENSIS**PLUS Glas zu kosten, ggf. auch mehrfach hintereinander, um die Wahrnehmung der Aromen zu speichern.

Verkosten Sie unterschiedliche Weine im **SENSIS**PLUS Glas und finden Sie so die Besonderheiten der Weine im Zusammenspiel mit dem Glas heraus.
Erleben Sie mit **SENSIS**PLUS auch intensiven Genuss der feinen und vielschichtigen Aromen von Whisky, Cognac, Rum, Espresso und vieler anderer Getränken.

SENSISPLUS

T A S T E

Eisch GERMANY

SENSISPLUS

WEINMAGAZIN „VINUM“

„Das **SENSIS**PLUS Glas faltete die Gesamtheit der Aromen [...] auseinander wie einen schillernden Fächer.“

MASTER SOMMELIER & MASTER OF WINE RONN R. WIEGAND

„The **SENSIS**PLUS glasses are amazingly effective in helping wines taste smoother, fruitier and more forward when poured from a freshly opened bottle.”

NZ WINE AMBASSADOR GAVIN HUBBLE

“The Eisch ‚Sensis-Plus’ stemware is the most expressive wine glass in the world.”

How to do a **SENSIS**PLUS comparative tasting

To compare with the **SENSIS**PLUS glass please use the same Eisch glass without **SENSIS**PLUS feature or another glass being close in shape, size and volume to the **SENSIS**PLUS glass.
Every **SENSIS**PLUS Glass has a specific sandblasting mark (wave) at the bottom.

The glasses should be cleaned the same way and rinsed with clear warm water. The bottle should be opened right before the tasting.

Pour the same quantity of wine in both glass (at least 2.5 oz), then wait for between 2 and 4 minutes. Then taste the two. First, smell the aromas of each. Then, take a sip from the **SENSIS**PLUS glass and evaluate it. Then the other glass. Then go back, and repeat the process (smell, then sip). You will be surprised!

Experience with **SENSIS**PLUS intense enjoyment of fine and complex flavors of whisky, cognac, rum, espresso and many other beverages.

SENSISPLUS

T A S T E

Eisch GERMANY

SENSISPLUS

W E I N M A G A Z I N „ V I N U M “

„**SENSIS**PLUS glasses unfolded the aromas [...] like an iridescent fan.“

M A S T E R S O M M E L I E R & M A S T E R O F W I N E
R O N N R . W I E G A N D

„The **SENSIS**PLUS glasses are amazingly effective in helping wines taste smoother, fruitier and more forward when poured from a freshly opened bottle.”

N Z W I N E A M B A S S A D O R G A V I N H U B B L E

“The Eisch **SENSIS**PLUS stemware is the most expressive wine glass in the world.”