

# Hinweise zum Vergleichstasting

Verwenden Sie als Vergleichsglas das identische, nicht als **SENSISPLUS** Glas gekennzeichnete **EISCH**-Glas oder ein in Form, Größe und Inhalt vergleichbares Glas. Sie erkennen das **SENSISPLUS** 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 Wein asche 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 **SENSISPLUS** 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 **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.

Erleben Sie mit **SENSISPLUS** auch intensiven Genuss der feinen und vielschichtigen Aromen von Whisky, Cognac, Rum, Espresso und vieler anderer Getränken.

## SENSISPLUS



T A S T E

WEINMAGAZIN „VINUM“

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

MASTER SOMMELIER & MASTER OF WINE  
RONN R. WIEGAND

„The **SENSISPLUS** 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.“



Eisch  
GERMANY

SENSISPLUS



