

[Zur Startseite](#)

## Spiegelau - Gläser für den Weinprofi in Spitzenqualität

### Serie Adina

Aus ungeeigneten Gläsern schmeckt Wein nur halb so gut, dies ist durch Ausprobieren leicht nachzuvollziehen.

Die Gläser der Serie Grand Palais Exquisit der **Kristallglasfabrik in Spiegelau** werden in Handarbeit hergestellt. Sie sind sehr dünnwandig und extrem leicht. Funktionell und ohne Schliff, von zeitloser Eleganz. Ein Nachkauf ist über lange Jahre hinweg gesichert, wie man dies von einem guten Markenhersteller erwarten kann. Die Gläser der Serie kosten im Fachhandel zwischen 15 und 25 Euro in erster Wahl.

Ich habe mich auf die Ofensortierung der handgefertigten Glasserien spezialisiert. Bei der Ofensortierung muß man ein kleines Bläschen oder eine kaum auffällige Schliere im Kelch akzeptieren, dafür kosten die Gläser weniger als die Hälfte der A-Ware. In Zahlen ausgedrückt: zwischen 6,5 Euro/Glas für die normalen Größen und 9 Euro für Pokale. Damit bleibt mehr Geld für guten Wein übrig. Die Kleinen Mängel fallen im Gebrauch praktisch nicht auf, man bekommt aber kompromißlos gute Gläser für den reinen Weingenuß.

Es sind nicht immer alle Gläser auf Lager, da der Bezug von Ofensortierung davon abhängt, ob das entsprechende Glas gerade produziert wird. Deshalb bitte Lieferbarkeit und Lieferzeit erfragen.

Sie sind bei mir nicht an Gebinde mit genau 6 Gläsern gebunden, auch nicht für den Versand. Die Versandkosten bleiben jedoch gleich, auch wenn ein Karton nicht voll ist. Genauso können Sie gemischte Kartons beziehen, wie z.B. 2 Weißweinkelche, 2 Rotweinkelche und 2 Rotwein-Magnum. Damit wäre der 2er-Haushalt für alle Weinfälle gerüstet.

Die Geschichte der Kristallglasfabrik in Spiegelau kann man im Internet nachlesen unter:

[http://www.beller-spiegelau.de/geschichte\\_spiegelau/glashuette\\_spiegelau/body\\_glashuette\\_spiegelau.html](http://www.beller-spiegelau.de/geschichte_spiegelau/glashuette_spiegelau/body_glashuette_spiegelau.html)

#### ADINA

Die Gläser werden in Handarbeit hergestellt, sind sehr dünnwandig und extrem leicht. Funktionell und ohne Schliff, zeitlos elegant. Ein Nachkauf ist über lange Jahre hinweg gesichert, wie man dies von einem guten Markenhersteller erwarten kann.

### Rotweingläser

*Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.*



#### **Rotweinballon:**

Das bauchige Glas wurde für körperreiche Rotweine mit höherem Alkoholgehalt entwickelt (rote Burgunder, Barolo, Barbaresco, Rioja Gran Reserva). Eine große Weinoberfläche entfaltet schnell die komplexen Aromen. Die breite Öffnung betont beim Trinken die Fülle des Weines. Dieses Glas empfehle ich in meinem Programm insbesondere für die Rotweine von Domaine les Bastides. Die üppige eingebundene Frucht dieser Weine entfaltet sich optimal in diesem Glas.

**Nr. 144-00 Ofensortierung 11,- € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)**

Höhe 242 mm, Inhalt 615 ml



#### **Rotweinkelch:**

Für alle guten Rotweine ist die klassische Glasform geeignet. Nicht zu wuchtig, hat das elegante Glas genügend Volumen, um auch komplexe Rotweine gut zu entfalten. Kompaktes Glas mit guten Verkostungseigenschaften für Weine mit normalem Körper und ausgeprägter Säure. Ideal für junge, eher frucht- als gerbstoffbetonte Rotweine,



#### **Rotwein-Magnum:**

Der große tulpenförmige, sich leicht verjüngende Kelch bringt das Bouquet des Weines konzentriert zur Nase. Der Extraktreichtum großer Weine läßt sich als faszinierendes Schlierenspiel an der großen Wandung des Glases beobachten.

Dieses Glas empfehle ich insbesondere für junge, komplexe Cabernet-Sauvignon-Weine oder junge Chianti, also für Weine, deren Charakter weniger durch eine ausladende Primärfrucht, sondern eher durch komplexe Sekundäraromen bestimmt wird. Die Weine wirken weicher, die Aromen öffnen sich besser als im kleineren Rotweinkelch. Die langschultrige Form wurde für komplexe, tanninbetonte Rotweine konzipiert. Durch die leicht verengte Öffnung wird der Wein zu den Stellen auf der Zunge geleitet, an denen vor allem Frucht und Säure wahrgenommen werden. Ideal für junge, noch reifebedürftige Bordeaux und andere gerbstoffreiche Weine aus verschiedenen Anbauländern der Welt, etwa spanische Ribera del Duero oder italienische Barolo.

**Nr. 144-35 Ofensortierung 11,- € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)**

Höhe 261 mm, Inhalt 650 ml

z.B. Chianti classico, Zinfandel, Navarra, Dornfelder, Blauer Zweigelt, aber auch für reife Chianti classico Riserva oder Bordeaux Superieur. Dieses Glas ist optimal für die gereiften Cabernet-Sauvignon Weine von Domaine Saint-Jean de Villecroze. Ein reifer großer Wein entfaltet sich besser in einem mittelgroßem Glas, die feinen Reifenuancen werden besser herausgearbeitet als im großvolumigen Glas. Auch die älteren Jahrgänge von Domaine Pichinat (Nr. 4195 und 4196) trinken sich sehr gut aus dem Rotweinkelch.

**Nr. 144-01 Ofensortierung 9,50 € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)**

Höhe 246 mm, Inhalt 350 ml

## Weißweingläser

*Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.*



**Weißweinkelch:**

Für üppige oder gereifte Weißweine wie Chablis, Chardonnay, Weißburgunder oder Traminer sehr zu empfehlen. Die Honignoten eines alter Riesling werden mit diesem Glas besser herausgearbeitet. Auch ein gereifter Frankenwein schmeckt sehr gut aus diesem Glas. Diese Form eignet sich besonders für im Barrique ausgebaute Weißweine. Diese häufig mit hohem Alkoholgehalt und reduzierter Säure versehenen Weine. Ideal für holzfaßgereifte Chardonnay, für große, trockene Spätlesen und Auslesen von Riesling und grüner Veltliner. Für junge, spritzige Weine empfehle ich das Weißweinglas 144-03 (siehe unten)

Höhe 233 mm, Inhalt 370 ml



**Weißweinglas:**

Die meisten Weißweine fühlen sich in diesem Glas am wohlsten. Für junge, frische Weine mit weniger Alkohol ist der Weißweinkelch Nr. 144-02 zu groß, die Aromen werden nicht konzentriert genug zur Nase geführt. Diese Weine kommen im Weißweinglas wesentlich besser zur Geltung. Allgemein empfehle ich das Glas als Universalglas für alle Weißweine, für die Mehrzahl der deutschen Weißweine ist es ideal. Für alkoholstarke, säurearme Weine empfehle ich hingegen den Weißweinkelch 144-02.

Höhe 220 mm, Inhalt 305 ml

**Nr. 144-02 Ofensortierung 9,50 € inkl. gesetzl. MwSt** **Nr. 144-03 zur Zeit nicht auf Lager**  
(Glaspreis)

## Gläser für Sekt und Champagner

*Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.*



**Champagnerkelch:**

Für Champagner und gereifte Jahrgangssekte, die nach der traditionellen Methode hergestellt sind (handgerüttelt). Dieses hochgeformte Tulpenglas arbeitet das feine Bouquet sowie die prickelnde Frucht generös heraus und hinterlässt den Eindruck "ich trinke Sterne", wie einst der Benediktinermönch "Dom Perignon" - einer der Wegbereiter des Champagners - schwärmte! Spiegelau empfiehlt dieses Glas generell für alle Schaumweine und insbesondere für Jahrgangschampagner und Prestige Cuvée.

Höhe 239 mm, Inhalt 245 ml

**Nr. 144-29 Ofensortierung 9,50 € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)**



**Sektkelch:**

Das universelle Glas für alle Sekte. Sehr elegante, gestreckte Form, sehr feingliedrig.

Höhe 263 mm, Inhalt 160 ml

**Nr. 144-07 Ofensortierung 9,50 € inkl. gesetzl. MwSt**  
(Glaspreis)

## Diverse Gläser

*Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.*

**Digestifkelch:**

Elegantes Glas mit leicht bauchigem Kelch und ausgestellter Lippe, welches für hochwertige Digestifs entwickelt wurde. Ideal für Kräuter (Fernet)- und Wurzelbrände, aber auch für Grappa, Rum, Anisschnäpse (Raki, Ouzo) gut geeignet. Grundsätzlich für alle verdauungsfördernden alkoholischen Getränke bestens geeignet. Elegante, harmonisch fließende Formgebung.

Höhe 174 mm, Inhalt 340 ml

**Nr. 144-27 Ofensortierung 8,50 € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)**

**auch als 1. Wahl verfügbar: Glaspreis 14,- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Sonderpreis)**

**Grappaglas:**

Elegantes Grappa-Glas mit ausgestellter Lippe. Ideal aber auch für Kräuter (Fernet)- und Wurzelbrände, Anisschnäpse (Raki, Ouzo) gut geeignet. Elegante, harmonisch fließende Formgebung.

Höhe 220 mm, Inhalt 95 ml

**Nr. 144-26 zur Zeit nicht auf Lager**

**Mineralwasser:**

Edel und funktionell: das unverzichtbare Wasserglas.

Höhe 174 mm, Inhalt 340 ml

**Nr. 144-11 zur Zeit nicht auf Lager**

**Sherrykelch:**

Höhe 224 mm, Inhalt 135 ml

**Nr. 144-05 zur Zeit nicht auf Lager**

---

## Bestellung

Für **Gläserbestellungen** gibt es zur Zeit kein Bestellformular, deshalb bitte formatfrei per e-mail bestellen oder die Glasbestellliste im [Word-Format](#) downloaden, dort die gewünschten Gläser eintragen und mir dieses als E-Mail-Attachment, per Fax oder Post schicken.. Alternativ gibt es die Bestellliste im [PDF-Format](#) zum Ausdrucken, um sie ausgefüllt mit der Post oder per Fax an mich zu schicken.

---

**Bioweine Online - Alfred Trenz - Wölkersdorf 1 D-91281 Kirchenthumbach**

E-Mail [info@bioweine-online.com](mailto:info@bioweine-online.com); Tel. 09647-8124

[Startseite](#)

---