

[Zur Startseite](#)

Spiegelau - Gläser für den Weinprofi in Spitzenqualität

Serie Grand Palais Exquisit

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 Serie Grand Palais Exquisit 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

GRAND PALAIS EXQUISIT / GRAND PALAIS - Details/Unterschied

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.

Von einigen Gläsern habe ich auch die Grand Palais (nicht Grand Palais Exquisit) Ausführung. Bitte den Text beim entsprechenden Glas beachten.

Folgende Gläser sind in den Serien Grand Palais und Grand Palais Exquisit identisch:

Burgunderpokal, Bordeauxpokal, Champagnerkelch und Mineralwasser. Bei allen anderen Gläsern ist bei der Grand Palais Exquisit Serie der Stiel um ca 1 cm länger, die Kelche sind jeweils identisch.

Rotweingläser

Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.



Bordeauxpokal:

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. Für große Weine, die von der Cabernet-Sauvignon-Traube geprägt sind, wie Bordeaux, Cabernet-Sauvignons aus Californien, usw. Junge Bordeaux wirken aus diesem Glas weicher und lassen sich mit Genuß trinken. Auch für Bandolweine aus der Mourvèdretraube ist dieses Glas zu empfehlen (siehe Chateau St. Anne) aus dem Weinprospekt.

Nr. 159-38 Ofensortierung 14,00 € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 254 mm, Inhalt 730 ml

Nr. 153-38 Ofensortierung 14,00 € inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 254 mm, Inhalt 730 ml



Rotwein-Magnum:

Wem der Bordeauxpokal zu wuchtig erscheint, kann mit dem Rotwein Magnum Glas ein vergleichbares Trinkerlebnis erreichen. Durch die leicht verengte Öffnung wird der Wein zuerst zu den Stellen der Zunge geleitet, die Frucht und Säure wahrnehmen. Die Gerbstoffe werden weniger stark empfunden. Dieses Glas empfehle ich insbesondere für junge, komplexe Cabernet-Sauvignon-Weine oder junge Chianti, also für Weine, deren Charakter weniger durch eine ausladende Primärfucht, sondern eher durch komplexe Sekundäraromen bestimmt wird. Die gerbstoffreichen Weine wirken weicher, die Aromen öffnen sich besser als im kleineren Rotweinkelch.

Nr. 159-35 1. Wahl 18,00 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit (Sonderposten)

Nr. 159-35 Ofensortierung 11,-- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 236 mm, Inhalt 620 ml

Nr. 153-35 Ofensortierung 11,-- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 226 mm, Inhalt 620 ml



Burgunderpokal:

Für große Weine aus dem Burgund und dem Piemont (Barolo), aber auch für junge Edelgewächse von der Rhone, eigentlich für alle großen Weine, die ein üppiges, fruchtbetontes Bouquet entfalten. Der jugentliche Charme großer Weine wird in diesem Glas optimal herausgearbeitet. Der bauchige Kelch schafft für den Wein eine sehr große Berührungsfläche mit der Luft, die Aromen „explodieren“. Durch die große Öffnung fließt der Wein in seiner ganzen Fülle in die Mundhöhle. In meinem Programm empfehle ich dieses Glas für Syrah und Cuvée Columelle von Domaine Richeaume (Weinprospekt Nr. 54xx und Nr. 53xx).

Nr. 159-36 Ofensortierung 14,- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 249 mm, Inhalt 950 ml

1. Wahl 20,00 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)

Nr. 153-36 Ofensortierung 14,- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 249 mm, Inhalt 950 ml

1. Wahl 20,00 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)



Rotweinballon:

Wem der Burgunderpokal zu wuchtig erscheint, kann mit dem Rotweinballon ein vergleichbares Trinkerlebnis erreichen. 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. 159-00 Ofensortierung 11,- Euro inkl. gesetzl. MwSt Euro (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 227 mm, Inhalt 710 ml

Nr. 153-00 Ofensortierung 11,- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 217 mm, Inhalt 710 ml



Rotweinkelch: das Universalglas für Rotweine

Für alle guten Rotweine mit normalem Körper, die eher frucht- als gerbstoffbetont sind, ist die klassische Glasform optimal. Nicht zu wuchtig, hat das elegante Glas genügend Volumen, um auch komplexer Rotweine gut zu entfalten. 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 Nuancen 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. Weiter empfehle ich das Glas für Chianti, spanische Weine, Dornfelder.

Die Empfehlung für alle "normalen" Weine. In den größeren Gläsern, wie Rotweinballon, Rotweinmagnum oder dem Burgunder/Bordeauxpokal leidet die Fruchtnoten junger, nicht zu komplexer Weine. Aber auch hochkarätige Weine präsentieren sich sehr vorteilhaft in diesem Glas. **Kurz: das Allroundglas für Rotweine.**

Nr. 159-01 Ofensortierung zur Zeit nicht lieferbar

Höhe 234 mm, Inhalt 424 ml

Nr. 153-01 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 224 mm, Inhalt 424 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, als z.B. mit dem Glas junger Weißwein (Nr. 159-28). Auch ein gereifter Frankenwein schmeckt sehr gut aus diesem Glas. Allgemein empfehle ich das Glas für alkoholreichere und säurearme Weißweine, auch für weiße Barriqueweine.

Nr. 159-02 Ofensortierung, zur Zeit nicht lieferbar

Höhe 221 mm, Inhalt 340 ml

Nr. 153-02 Ofensortierung, zur Zeit leider nicht lieferbar

Höhe 211 mm, Inhalt 340 ml

Weißweinglas:

Die meisten Weißweine fühlen sich in diesem Glas am wohlsten. Für junge, frische Weine mit weniger Alkohol ist der Weißweinkelch Nr. 159-02 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.

Nr. 159-03 Ofensortierung, zur Zeit nicht lieferbar

Höhe 207 mm, Inhalt 315 ml

Nr. 153-03 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 197 mm, Inhalt 315 ml

**Junger Weißwein (Riesling):**

Für junge, fruchtige Weißweine ist dieses Glas optimal. Riesling, Pinot Grigio, Grüner Veltliner, aber auch Roséweine empfehlen sich für dieses Glas. Die leichte Öffnung (Auslippung) am oberen Rand betont die Spritzigkeit der Weine. Der Wein trifft erst die Zungenspitze, wodurch die Säure abgemildert empfunden wird und der Wein saftiger wirkt. In meinem Programm empfehle ich dieses Glas für den Weißwein (Nr. 48xx) oder den Rosé (Nr. 45xx) von Domaine Pinchinat.

Nr. 159-28 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 221 mm, Inhalt 315 ml

Nr. 153-28 Ofensortierung: zur Zeit nicht verfügbar

Höhe 211 mm, Inhalt 315 ml

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 Benediktinermonch "Dom Perignon" - einer der Wegbereiter des Champagners - schwärmte! Spiegelau empfiehlt dieses Glas generell für alle Schaumweine und insbesondere für Jahrgangschampagner und Prestige Cuvée.

Nr. 159-29 Ofensortierung 11,- Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 238 mm, Inhalt 242 ml

**Sektkelch 0,15 l**

Das universelle Glas für alle Sekte in der klassischen Form. Darin fühlt sich ein deutscher Winzersekt, ein Cremant d'Alsace und auch ein spanischer Cava wohl.

Nr. 159-07 1. Wahl 16,- Euro (Glaspreis) inkl. gesetzl. MwSt, Ausführung Grand Palais Exquisit Sonderposten

Höhe 237 mm, Inhalt 178 ml

**Sektkelch 0,1 l**

Das ideale Glas für junge, trocken ausgebaute Sekte und auch Prosecco. Für gereifte Jahrgangssekte oder Champagner empfehle ich das Champagnerglas (Nr. 159 00 29)

Nr. 159-17 Ofensortierung, Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 233 mm, Inhalt 154 ml

zur Zeit nicht verfügbar

**Proseccokelch:**

(auch in der Ausführung Grand Palais (Nr. 153 00 27) verfügbar, Glas in beiden Serien identisch !)

Dieses tulpenförmige, extrem leichte und filigrane Glas arbeitet das feine Bouquet sowie die prickelnde Frucht optimal heraus und empfiehlt sich für Prosecco, halbtrockene bis liebliche Sekte. Aber auch Jahrgangssekte und Champagner kommen in diesem Glas gut zur Geltung. Für mich ist es das Glas der Wahl, wenn man nur einen Typ von Sektglas anschaffen möchte, der für alle prickelnden Getränke geeignet ist.

Nr. 159-27 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 213 mm, Inhalt 242 ml

Nr. 153-29 Ofensortierung
11,- Euro (Glaspreis) inkl.
gesetzl. MwSt, Ausführung
Grand Palais

Höhe 238 mm, Inhalt 242 ml

Nr. 153-27 Ofensortierung
9,50 Euro inkl. gesetzl.
MwSt (Glaspreis),
Ausführung Grand Palais

Höhe 213 mm, Inhalt 242 ml

Gläser für Desert - und Portweine

Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.



Likörglas:

Nicht nur für Liköre, auch der edelsüße Vin Cuit von Domaine les Bastides aus meinem Weinprogramm schmeckt hervorragend aus diesem Glas.

Nr. 159-06 Ofensortierung, Ausführung Grand Palais Exquisit, zur Zeit leider nicht vorrätig

Höhe 138 mm, Inhalt 142 ml



Südweinkelch:

Für Desertweine und auch für Portwein.

Nr. 159-04 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

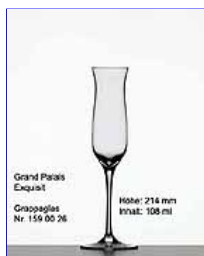
Höhe 182 mm, Inhalt 190 ml

Nr. 153-04 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 172 mm, Inhalt 190 ml

Diverse Gläser

Ein Klick auf das jeweilige Bild zeigt eine vergrößerte Darstellung.



Grappaglas:

Für Grappa und auch Obstbrände. Die geringe Verdunstungsfläche konzentriert die Aromen, der zylindrische, oben leicht ausgeplppte Kelch verhindert, daß das feine Bouquet vom Alkohol dominiert wird.

Nr. 159-26 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), geringer Bestand, bitte Lieferbarkeit anfragen

Höhe 214 mm, Inhalt 108 ml



Cognac:

Für Cognac, Armanac und gute Weinbrände.

Nr. 159-18 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 163 mm, Inhalt 558 ml



Digestif:

Für Bitter und andere Verdauungsschnäpse.

Nr. 159-30 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), zur Zeit leider nicht vorrätig



Sherry / Schnapskelch:

Für Sherry und auch für Schnäpse.

Nr. 159-05 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), geringer Bestand, bitte Lieferbarkeit anfragen

Höhe 191 mm, Inhalt 194 ml

**Mineralwasser:**

Edel und funktionell: das unverzichtbare Wasserglas.

Nr. 159-11 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

Höhe 183 mm, Inhalt 350 ml

Nr. 153-11 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 183 mm, Inhalt 350 ml

**Weinbrand:**

Auch Nosing-Glas genannt - wie es ursprünglich von Cognac-Destillateuren für die Zusammenstellung ihrer Cognac-Cuvée verwendet wurde. Mittlerweile wird dieses Glas auch von Brennmeistern und Spirituosenkostern zur Degustation nahezu aller gängigen Digestifs verwendet, wie z. B. Cognac, Weinbrand, Armagnac und Whiskey.

Höhe 181 mm, Inhalt 235 ml

Nr. 159-37 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit**1. Wahl 14,00 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis)**

Höhe 180 mm, Inhalt 106 ml

**Biertulpe:**

Das edle, extrem dünnwandige Pilsglas.

Nr. 159-19 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

geringer Bestand, Verfügbarkeit bitte erfragen !

Höhe 178 mm, Inhalt 368 ml

Nr. 153-19 Ofensortierung 9,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais

Höhe 168 mm, Inhalt 368 ml

geringer Bestand, Verfügbarkeit bitte erfragen !

**Aquavit:**

Höhe 220 mm, Inhalt 74 ml

Nr. 159-31 Ofensortierung 8,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt (Glaspreis), Ausführung Grand Palais Exquisit

zur Zeit nicht verfügbar !

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 KirchenthumbachE-Mail info@bioweine-online.com; Tel. 09647-8124[Startseite](#)