

Sensis^{plus} Glass

Die Genuss-
Klasse von
Eisch.



Amaze your
Senses with
Eisch.

Eisch
GLASKULTUR

Sensis^{plus} Glass

Robert Parker Event

Erste öffentliche Präsentation der Gläser¹ bei der 25-Jahr-Feier des Robert Parker "Wine Advocate" am Culinary Institute of America, Kalifornien.

¹ Damals noch unter anderer Produktbezeichnung.

Ronn R. Wiegand

Master of Wine & Master Sommelier;
Publisher of Restaurant Wine

"Bemerkenswert!"

Meinen Glückwunsch zu einem wirklich gelungenen Beitrag zum Genuss von Wein!"

Land der Ideen

Im Jahr 2006 wurde die Glashütte Eisch von Bundespräsident Horst Köhler als eines der innovativsten Unternehmen im deutschlandweiten Wettbewerb "Land der Ideen" ausgezeichnet.

Product Launch

The glasses² were first presented to the public at the 25th Anniversary Celebration of Robert Parker's "Wine Advocate" at the Culinary Institute of America at Greystone, in California.

² At that time under a different product name.

Ronn R. Wiegand

Master of Wine & Master Sommelier -
Publisher of Restaurant Wine

"Remarkable!"

Congratulations on a real contribution to the enjoyment of wine!"

Land of Ideas

Eisch was chosen as one of the most innovative businesses in Germany in the nationwide competition "Land of Ideas" under the auspices of the German President Mr. Horst Köhler.

Das Sensis^{plus} Glas

Sensis^{plus} Gläser vereinen Erfahrung und Innovationskraft der Glashütte Eisch zu einer eigenen Interpretation von höchstem Weingenuss. Sensis^{plus} Gläser erschließen das volle Geschmacks-Potenzial von Wein. Der ursprüngliche Charakter des Weines und seine Struktur bleiben dabei erhalten. Testen Sie selbst den Sensis^{plus} - Genuss!

Eisch fertigt Sensis^{plus} Gläser nicht nur für Wein, sondern auch für Spirituosen, Fruchtsäfte, Mineralwasser u.a.

Die Erkennungsmerkmale

Jedes Sensis^{plus} Glas trägt auf dem Kelch einen Aufkleber und am Boden eine Sandstrahl-Kennung in Wellenform (vgl. Abbildung anbei).

Die Pflegehinweise

Das Sensis^{plus} Glas behält seine Eigenschaften dauerhaft. Es kann wie jedes andere hochwertige Kristallglas behandelt werden. Es müssen keine besonderen Pflegehinweise beachtet werden. Sensis^{plus} Gläser sind spülmaschinengeeignet.

The Sensis^{plus} Glass

Sensis^{plus} glasses combine experience and wealth of ideas at Eisch to a characteristic interpretation of highest wine enjoyment. Sensis^{plus} glasses bring out the best in your wine while the original character and structure of the wine are preserved. Experience Sensis^{plus} and discover the wine's true flavour.

Eisch manufactures Sensis^{plus} glasses not only for wine but also for spirits, fruit juices, sparkling water and other beverages.

Distinguishing Mark

Every Sensis^{plus} glass has an identifying label on the goblet and a sand-etched mark (wave) at the bottom (see illustration).

Cleaning Instructions

The Sensis^{plus} glass does not lose its characteristics - ever! And it has no special cleaning requirements. Wash it as you would other quality crystal glasses. Sensis^{plus} glasses are dishwasher safe.



Hinweise zum Vergleichstest

Verwenden Sie als Vergleichsglas das identische, nicht als Sensis^{plus} Glas gekennzeichnete Eisch Glas oder das Glas eines anderen Herstellers, das für das jeweilige Getränk am besten geeignet ist. Beachten Sie, dass alle Gläser in gleicher Weise von Hand gereinigt und mit klarem Wasser gespült wurden. Öffnen Sie bei der Verkostung von Wein die Weinflasche erst unmittelbar vor dem Test, 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 (bzw. eines anderen Testgetränks) 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.

How to Do a Comparative Tasting

We recommend you use the same size, shape, and model of Eisch glass for your comparison, using one standard glass and one Sensis^{plus} glass. (If a standard Eisch glass is not available, use a glass from another manufacturer that is as close in shape, size, and volume to the Sensis^{plus} glass as possible). Clean both glasses by hand, and rinse in clear warm water. The comparison of wines works best when the bottle is opened right before tasting. Pour the same quantity of wine in both glasses, and then wait for a few minutes. First, smell the aromas of each, then taste the two. We recommend that you try the Sensis^{plus} glass first - perhaps several times - so that you will remember the flavors and aromas more easily. Try different wines and experience Sensis^{plus}.

Sensis^{plus} Sandstrahl-Kennung / etching