REVOLUTION



Distinctive optimisation
Markante Optimierung

PULLED STEM

EN

REVOLUTION was designed by star architect Prof. Wilhelm Holzbauer and wine expert Heinz Kammerer. The idea: The requirements for the glass are determined less by the individual grape variety, but rather by factors such as acidity, ripeness, tannin, viscosity and aroma of the wine.

In this way, a concentrated selection of glasses was created that is convincing in its suitability for beverages and its design language. This means that with a manageable number of glasses, you are equipped for every purpose.

DE

REVOLUTION wurde vom Architekten Prof. Wilhelm Holzbauer und dem Weinexperten Heinz Kammerer entworfen. Die Idee: Die Anforderungen an das Glas werden weniger von der einzelnen Rebsorte, sondern vielmehr von Faktoren wie Säure, Reife, Tanningehalt, Viskosität und Aromafülle des Weines bestimmt.

Auf diese Weise entstand eine konzentrierte Glasauswahl, die durch ihre Getränkegerechtigkeit und Formensprache überzeugt. So ist man mit einer überschaubaren Zahl von Gläsern für jeden Einsatzzweck gerüstet.



377 00 00

Burgundy

Burgunderkelch

545 ml | 18½ oz

H 220 mm | 8½"

Ø 107 mm | 4¼"



377 00 35

Bordeaux

Bordeauxkelch

650 ml | 22 oz

H 240 mm | 9½"

Ø 98,5 mm | 3¾"



377 00 01

Red wine

Rotweinkelch

490 ml | 16½ oz

H 225 mm | 9"

Ø 90 mm | 3½"



377 00 02

White wine

Weißweinkelch

365 ml | 12¼ oz

H 220 mm | 8½"

Ø 82 mm | 3¼"



377 00 07

Champagne flute

Sektkelch

200 ml | 6¾ oz

H 225 mm | 9"

Ø 75 mm | 3"