

DENKART – GLÄSER

... das perfekte Glas für den perfekten Genuss...



Bier

Bewirkt eine gute und stabile Schaumbildung.
Besonders für: feinhopfige Pils- und Märzen-Biere

Bordeaux

Für charaktervolle und tanninreiche Rotweine.
betont Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin.

Besonders für: Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Shiraz, Blaufränkisch, Zweigelt



Burgunder

Für kraftvolle und ausdrucksstarke Weine über 13° Alkohol.
Integriert die Säure in die Frucht. Verstärkt Frucht und süße Komponenten.

Besonders für: Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, konzentrierter Chardonnay
und Grüner Veltliner



Champagner

Verleiht den Schaumweinen der Welt Feinheit und Noblesse,
wobei Mineralik und Rasse verstärkt werden.

Besonders für: Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante und Cava





Digestif

Für feine elegante Destillate oder Liköre.

Rundet das Dufterlebnis geschmacklich und fruchtig harmonisch ab.

Besonders für: Fruchtdestillate, Grappa, Likör und Bitter

Süßwein

Unterstreicht Eleganz und Feinheit. Balanciert Kraft und Süße.

Besonders für: Sauternes, Auslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Port, Sherry, Madeira, Single Malt Whisky



Universal

Für mittelkräftige bis kräftige Weine, die ausdrucksstark, aber auch mineralisch und fein sind. / Betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse.

Besonders für: Chardonnay, Chianti, Riesling, Grüner Veltliner – Smaragd Weine aus der Wachau

Wasser

Das Standard-Glas, das immer neben dem Weinglas stehen sollte.

Aufgrund der gleichen Glasform wie Weißwein auch als perfektes Degustationsglas einsetzbar.

Besonders für: Wasser, alkoholfreie Getränke und feinherbes Bier



Weißwein

Für elegante, klassisch frucht bezogene Weißweine, aber auch mittelgewichtige Rotweine ohne Barriqueausbau.

Besonders für: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Frizzante, Sangiovese, St. Laurent, Blaufränkisch