



Beschreibungen zu den Gläsern
in der Reihenfolge der Abbildungen von links nach rechts:

00 - Rotwein-Ballon

für hochwertige, tannin-arme Weine. Stilvolles Glas für edle Weine, die viel Luft brauchen um sich zu entfalten. Der breite Kelch vergrößert die Kontaktfläche des Weines mit dem Luftsauerstoff. So kommt die Geschmacksfülle voll zum Ausdruck.
Traubensorten: Pinot Noir, Grenache, Nebbiolo
Weine: Bourgogne Grand Cru, Chateauf-neuf-du-Pape, Barolo, Barbaresco

35 - Rotwein-Magnum

für hochwertige, tannin-betonte Weine. Diese elegante Glasform vermittelt das tiefe aromatische Profil von bedeutenden Rotweinen mit viel Gerbstoff, aus besten Trauben und Jahrgängen.
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Sangiovese, Tempranillo
Weine: Bordeaux Grand Cru, Hermitage, Brunello di Montalcino, Chianti Riserva, Rioja

01 - Rotweinkelch

Rotweine mit vollem Körper und aus guten Jahrgängen bedürfen eines Glases wie diesem, damit sie ihre Fülle und Aromen zum Ausdruck bringen können (beste Serviertemperatur von 14° bis 18° C).
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Nebbiolo
Weine: Cahors, Madiran, Chianti Riserva, Chianti Classico, Barolo, Blauer Zweigelt, Zinfandel, Languedoc-Roussillon

02 - Multifunktionaler Weißweinkelch

Diese interessante Glasform und Größe kann Dank seiner einmaligen Anpassungsfähigkeit allen Weinkennern empfohlen werden, die verschiedene Weißweine und auch Rotweine aus diesem Glas genießen wollen. Ansonsten das ideale Glas für schwere Weißweine sowie mittelschwere Rotweine (beste Serviertemperatur von 12° bis 16° C).
Traubensorten: Chardonnay, Gamay, Grenache, Barbera, Mourvedre, Riesling
Weine: Beaujolais Chinon, Chianti Languedoc, Navarra, Bandol, Hermitage Riesling Grand Cru, Pinot Gris

03 - Weißweinglas

Elegantes, universell einsetzbares Weißweinglas für leichte und mittelschwere Weißweine, zusätzlich geeignet für leichte Rotweine (beste Serviertemperatur von 10° bis 14° C).
Traubensorten: Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Riesling, Gamay
Weine: Rosé Weine, Beaujolais Nouveau, Anjou Villages, Zinfandel, Muscadet, Sauternes, Soave, Pinot Grigio, Vinho Verde

31 - Tastingglas

Ein ideales Glas für alle roten und weißen Landweine, auch einfache Tafelweine für den täglichen Genuss.

07 - Sektkelch

Design und Funktion dieses eleganten Glases bringen die delikaten Aromen zur Geltung. Bestens geeignet für die prickelnde Frische aller Sekte und für trockene Schaumweine. Mit Moussierpunkt.

29 - Champagnerglas

Das Glas für alle edlen Schaumweine, die durch ihre Reife brillieren. In dem bauchigen Kelch sammeln sich alle Weinaromen und werden durch die sich nach oben stark verjüngende Form konzentriert zur Nase geführt. Für alle Champagner, Cuvées und Schaumweine. Mit Moussierpunkt.

11 - Mineralwasserglas

An die Serie angepasstes, hochwertiges Mineralwasserglas auf hohem Stiel.

11 - Mineralwasserglas blau

Mundgeblasenes, blaues Mineralwasserglas.

30 - Digestif

Exzellentes Digestifglas mit bauchigem Kelch und ausgestelltter Lippe. Die optimale Glasform für alle Obstbrände, Armagnac, Cognac, Calvados, Rum und Malt Whisky.

Description of the glasses
from left to right:

00 - Burgundy Glass

For high-quality wines low in tannin. The generous shape of this glass lets mature, aromatic wines breathe openly, which in turn lets the taster progressively scan the complex wine's multi-layered aromas in an atmosphere of sensual freedom.
Grapes: Pinot Noir, Grenache, Nebbiolo
Wines: Bourgogne Grand Cru, Chateauf-neuf-du-Pape, Barolo, Barbaresco

35 - Bordeaux Glass

For high-quality wines rich in tannin. The elegant shape of this glass beautifully reveals the profound aromatic character of mature, highly tannic wines, wines produced from the very best grapes in the very best years.
Grapes: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Sangiovese, Tempranillo
Wines: Bordeaux Grand Cru, Hermitage, Brunello di Montalcino, Chianti Riserva, Rioja

01 - Red Wine Glass

Full-bodied red wines of good vintages require a large wine goblet like this to satisfyingly express their sensual fullness. (Best serving temperature from 14° to 18° C).
Grapes: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Nebbiolo
Wines: Cahors, Madiran, Chianti Riserva, Chianti Classico, Barolo, Blauer Zweigelt, Zinfandel, Languedoc-Roussillon

02 - Multipurpose White Wine Glass

An interesting shape which, thanks to its unique adaptability, is ideal for tasters who prefer to drink both red and white wines from a single glass. This glass is optimally suited for full-bodied white wines and medium-bodied red wines. (Best serving temperature from 12° to 16° C).
Grapes: Chardonnay, Gamay, Grenache, Barbera, Mourvedre, Riesling
Wines: Beaujolais Chinon, Chianti Languedoc, Navarra, Bandol, Hermitage Riesling Grand Cru, Pinot Gris

03 - White Wine Glass small

A glass with an elegant shape suited for light and medium-bodied white wines and light-bodied red wines (Best serving temperature from 10° to 14° C).
Grapes: Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Riesling, Gamay
Wines: Rosé Wines, Beaujolais Nouveau, Anjou Villages, Zinfandel, Muscadet, Sauternes, Soave, Pinot Grigio, Vinho Verde

31 - Tasting Glass

An all-around glass for tasting sized for easy handling. This glass is also ideal for everyday red and white table wines.

07 - Champagne Flute

Design marries function in this eye-catching glass to highlight the delicate aromas and faithfully reveal the subtle flavors of champagne. This glass ideally expresses the freshness of most sparkling wines. (Sparkling point in the glass.)

29 - Champagne Glass

Designed for sparkling wines of multifaceted texture and ripened brilliance, the slightly corpulent bowl of this glass helps accumulate and then unfold the wine's fine aromas while the tapered shape of the glass transports the concentrated bouquet to the nose. Ideal for vintage champagnes, cuvées and sparkling wines. (Sparkling point in the glass.)

11 - Mineral Water Goblet

An elegant goblet designed to complement the table setting of the Authentis series.

11 - Mineral Water Goblet blue

An elegant water goblet in blue glass, mouthblown and handmade.

30 - Digestive

An exquisite designer glass with a lightly rounded bowl and flaired lip, this is the ideal shape for all high-quality digestives (e. g. Armagnac, Cognac, Calvados, Rum and Malt Whiskey).



Authentis
Authentis Casual
Sometimes you can have it all.

Kristallglasfabrik Spiegelau GmbH
Hauptstraße 2-4
D-94518 Spiegelau

Zentrale Vertriebsabteilung
Zacharias-Frank-Straße 7
D-92660 Neustadt a.d. Waldnaab

Phone: 00 49 (0) 96 02 / 30 0
Fax: 00 49 (0) 96 02 / 30 11 00
CustomerService@spiegelau.com
www.spiegelau.com

EAN

UPC



Item No./Artikel Nr.: 2309

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

AUTHENTIS



440 01 00
Rotwein-Ballon
Burgundy
Ballon Bourgogne
Balón
226 mm - 8 3/4 "
750 ml - 26 1/2 oz
ø 106 mm



440 01 35
Rotwein-Magnum
Bordeaux
Magnum Bordeaux
Bordeaux
232 mm - 9 1/4 "
650 ml - 23 oz
ø 96 mm



440 01 01
Rotwein/Wasser
Red Wine/Water Goblet
Vin rouge/Verre à eau
Borgoña/Agua
218 mm - 8 1/2 "
480 ml - 17 oz
ø 89 mm



440 01 02
Weißweinkelch
White Wine
Verre à vin blanc
Vino blanco
210 mm - 8 1/4 "
420 ml - 14 3/4 oz
ø 85 mm



440 01 03
Weißweinglas
White Wine small
Verre à vin blanc petit
Vino blanco pequeño
200 mm - 7 3/4 "
360 ml - 12 3/4 oz
ø 81 mm



440 01 31
Tastingglas
Tasting
Verre à dégustation tous vins
Copa degustation
186 mm - 7 1/3 "
320 ml - 11 1/3 oz
ø 77 mm



440 85 31
Blind Tasting
Blind Tasting
Verre à dégustation à l'aveugle
Copa degustation
186 mm - 7 1/3 "
320 ml - 11 1/2 oz
ø 77 mm



440 01 07
Sektkelch
Champagne Flute
Flûte à Champagne
Flauta de champán
225 mm - 8 3/4 "
190 ml - 6 3/4 oz
ø 56 mm



440 01 17
Sektkelch 0,1l
Champagne Flute 0,1 l
Flûte à Champagne 0,1 l
Flauta de champán 0,1 l
205 mm - 8 "
165 ml - 5 3/4 oz
ø 55 mm



440 01 29
Champagner
Champagne
Verre à Champagne
Champán
220 mm - 8 2/3 "
270 ml - 9 1/2 oz
ø 70 mm



440 01 11
Mineralwasser
Mineral Water
Verre à eau minérale
Agua mineral
184 mm - 7 1/4 "
340 ml - 12 oz
ø 76 mm



440 81 11
Mineralwasser blau
Mineral Water
Verre à eau minérale
Agua mineral
184 mm - 7 1/4 "
340 ml - 12 oz
ø 76 mm



440 01 30
Digestif
Digestive
Verre à digestif
Digestivo
188 mm - 7 1/2 "
170 ml - 6 oz
ø 62 mm

AUTHENTIS CASUAL



480 01 00
Burgunder
Burgundy
Bourgogne
Balón
119 mm - 4 2/3 "
625 ml - 22 oz
ø 103 mm



480 01 35
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux
129 mm - 5 "
630 ml - 22 1/4 oz
ø 96 mm



480 01 01
Rotwein
Red Wine
Vin rouge
Borgoña
112 mm - 4 2/5 "
460 ml - 16 1/4 oz
ø 89 mm



480 01 02
Weißwein
White Wine
Vin blanc
Vino blanco
109 mm - 4 1/4 "
420 ml - 14 3/4 oz
ø 85 mm