

 **Zalto**

Balance, 2er Set, 11 152



 **Gläser & Dekanter**

 **9992320024**

Alkoholgehalt:

Restsüße: g/l

Gesamtsäure: g/l

Speiseempfehlungen

von

Empfohlen für:

Holzbetonte Chardonnay, Jura, Maischevergorene Weißweine,
Ganztraubenvergorene Rotweine, Weine mit Mazerationsanteil,
sowie komplexe Schaumweine mit langem Hefelager und oxidativen
Elementen.

Verkostungsnotizen

von vom

Nach zwei Jahrzehnten, in denen sich die Denk'Art Serie weltweit zum Liebling der Weinfachleute entwickelt hat, bringt Zalto ein neues Glas auf den Markt. Es trägt den Namen „Balance“, und es ist das erste Weinglas auf dem Markt, das sich ganz bewusst strukturbetonten Weinen widmet – ganz unabhängig von der Rebsorte.

Wie es aussieht?

„Balance“ ist etwas kleiner als die bisherigen Denk'Art Gläser Bordeaux und Burgunder, der charakteristische Knick ist noch betonter und es hat kürzere Seitenwände. Diese Form wurde maßgeblich von Geschäftsführer Christoph Hinterleitner zusammen mit seinem Bruder Michael Hinterleitner nach intensiven Verkostungen über zwei Jahre entwickelt und im intensiven Austausch mit Winzern und Sommeliers als ideal empfunden, um vor allem strukturbetonte (Weiß-)Weine in all ihrer Schönheit zu zeigen. Gleiches gilt auch für ganztraubenvergorene Rotweine, Weine mit Mazerationsanteil sowie komplexe Schaumweine mit langem Hefelager und oxidativen Elementen.

Mundgeblasen aus Überzeugung

Das „Balance“ Glas ist – wie jedes Glas von Zalto Glasperfektion – mundgeblasen. „Komplexe Weine verlangen nach einem mundgeblasenen Glas“, erklärt Christoph Hinterleitner, „weil die Innenfläche des Glases eine mikroskopisch rauere Oberfläche hat – im Gegensatz zur herstellungsbedingt wesentlich glatteren Fläche bei Maschinenglas.“ An den rauen Partikeln entwickelt sich der Ausdruck des Weins viel intensiver als an ganz glatten Flächen. Ein Effekt, der sich durch die Parallelverkostung aus einem maschinengefertigten und einem mundgeblasenen Glas gleicher Form nachvollziehen lässt. „Es ist nicht einfach, kunstfertige Glasbläser zu finden, und die Produktionskosten sind bedeutend höher. Dennoch sehen wir keine Alternative zur handwerklichen Herstellung. Der Qualitätsvorsprung ist eindeutig“, so Zalto[1] Mitbegründer und Eigentümer Josef Karner.

Zalto Denk'Art Balance Art. Nr. 11151

Volumen: 590 ml

Höhe: 195 mm

Durchmesser: 113 mm

„Balance“ integriert, balanciert und harmonisiert ohne die wahren Charaktereigenschaften wie Terroir und Frucht zu verfälschen. Für Weine, die ihre Balance und Struktur aus Phenolik, Gerbstoff, langem Hefelager oder bewusstem Holzeinsatz beziehen.