

Doppio

ZIEHER



“Doppio” – may it be something more?

In the “Doppio” decanter, wine is given a double stage that attracts attention and provides surprising effects. The geometric silhouette and the reduced design appears almost technical and directs the view to the inside, because the whole secret of this extraordinary design only discloses in filled condition.

Attractive visual effects appear already during the pouring process when the wine is divided onto both levels of the “Doppio” decanter. It almost seems that the wine is levitating.

In addition to the natural flow of the wine, which pours over the inside of the decanter onto the two levels, the division into two levels also has an extremely beneficial effect on the development of the wine. The splitting creates a significantly larger surface of the wine with a comparatively small space requirement on the table, which maximises the possible oxygen contact. The division also remains when pouring out, so that the cascaded flow creates a waterfall effect, which additionally increases aeration through swirling.

“Doppio” is elaborately handcrafted from high quality borosilicate glass, which is robust and easy to clean. The ideal charge of the decanter is 0.75 litres in order to generate maximum oxygen contact and the most beautiful optical effects.

„Doppio“ – darf es etwas mehr sein?

Im Dekanter „Doppio“ erhält Wein gleich eine doppelte Bühne, die für Aufmerksamkeit und überraschende Effekte sorgt. Die geometrische Linienführung und die reduzierte Gestaltung wirken beinahe technisch und lenken den Blick auf das Innere, denn erst im gefüllten Zustand offenbart sich das ganze Geheimnis dieses außergewöhnlichen Designs.

Schon beim Einschenken verteilt sich der Wein auf die beiden Ebenen des „Doppio“ Dekanters, wodurch ansprechende visuelle Akzente entstehen. Beinahe könnte man meinen, der Wein würde schweben.

Neben dem natürlichen Fluss des Weines, welcher sich über die Innenseiten des Dekanters in beide Ebenen ergießt, hat auch die Aufteilung in zwei Bereiche einen der Weinentwicklung überaus zuträglichen Effekt. Diese Aufspaltung erzeugt, bei vergleichsweise geringem Platzbedarf auf dem Tisch, eine signifikant vergrößerte Oberfläche des Weines, was den möglichen Sauerstoffkontakt maximiert. Die Zweiteilung bleibt auch beim Ausgießen erhalten, so dass durch den kaskadierten Fluss ein Wasserfalleffekt entsteht, der die Belüftung durch Verwirbelung zusätzlich verstärkt.

„Doppio“ wird in aufwändiger Handarbeit aus hochwertigem Borosilikatglas gefertigt, das robust und leicht zu reinigen ist. Die ideale Füllmenge des Dekanters beträgt 0,75 Liter, um maximalen Sauerstoffkontakt und schönste optische Effekte zu generieren.



drying racks / Trockengestelle

“DRYPOD”



№ 2231.PB (gold)

№ 2233.PB (black)


“STABLO”



№ 8014.20PB

“DOPPIO”

№ 4894


№ 4894.PB 

↑ 30,0 cm

∅ 20,0 cm

 In black present box
In Geschenkverpackung

 decanter/Dekanter ca. 1,75 L

 0,75 L

Ideal charge for a maximum of aeration/
Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt



ZIEHER



[facebook.com/
ZieherGermany](https://facebook.com/ZieherGermany)



[linkedin.com/
company/zieher-kg](https://linkedin.com/company/zieher-kg)



[instagram.com/
Zieher_Selection](https://instagram.com/Zieher_Selection)



[xing.com/
companies/zieherkg](https://xing.com/companies/zieherkg)

WWW.ZIEHER.COM