

FOR
WINE
LOVERS



TESORO

Betörende Aromenvielfalt



Es ist nicht nur ein Weinglasdeckel, es ist das Einfangen der Vergänglichkeit. Kaum etwas ist so flüchtig wie die Weinaromen, die einer geöffneten Flasche, einem befüllten Weinglas entströmen. Es passiert automatisch und naturgewollt. Es ist unumkehrbar und hinterlässt im Nachhinein nicht selten das Bedauern, den Moment nicht einfangen zu können.

Manchmal sind es dann gerade die kleinen und unscheinbaren Dinge, die einen besonders großen und bleibenden Eindruck hinterlassen – wie der Weinglasdeckel „Tesoro“.

Er schafft Weinerlebnisse, wie sie noch nie bewusst und offensichtlich wahrgenommen wurden.“

Silvio Nitzsche

WEIN | KULTUR | BAR, Dresden

Die Funktion:

Im Inneren eines Weinglases entsteht ein Mikrokosmos aus verschiedenen Aromenmolekülen. Die Vielfalt der primären, sekundären und tertiären Duftstoffe entströmt einem Weinglas in mehreren Stufen und kann nicht im Zusammenspiel genossen werden.

Der Deckel „Tesoro“ konserviert die flüchtigen Aromen im Glas. Der Wein entwickelt sich nicht langsamer, aber die normalerweise verfliegenden Duftmoleküle können nach eigenem Belieben schrittweise oder gemeinsam wahrgenommen werden. Der kleine Genusshelfer ermöglicht so ein völlig neues Weinerlebnis.



Der Weingenussshelfer

Tesoro



Nº 5478 (Seite 8)

Das Produkt:

Der Weinglasdeckel „Tesoro“ bewahrt die flüchtigen Aromen und passt auf jedes VISION Weinglas. Zugleich schützt er den Wein vor fliegenden Insekten und anderen Fremdkörpern.

Die Deckel sind aus hochwertigem Borosilikatglas hergestellt, das aus dem Laborbereich stammt und für ausgezeichnete chemische Beständigkeit sowie hohe Lichtdurchlässigkeit in Kombination mit einer makellosen Oberflächenqualität bekannt ist.

Das bruchfeste Glas lässt sich problemlos in der Spülmaschine reinigen und ist geruchsneutral – die Grundvoraussetzung für die Bewahrung der Aromen des Weines.



Die Probe aufs Exempel:

Nehmen Sie zwei gleiche Gläser. Befüllen Sie nun beide gleichvoll. „Verschließen“ Sie eines der Gläser mit „Tesoro“ und lassen Sie das andere offen stehen. Warten Sie nur fünf Minuten und riechen Sie anschließend an beiden Gläsern.

Schmecken werden beide Weine gleich! Das spricht für die Entwicklung des Weines, welche er geöffnet dennoch vollzieht. Beachten Sie die Aromenvielfalt, welche Sie in dem mit dem Deckel verschlossenen Glas aufnehmen und analysieren können. Sie werden erstaunt sein und vermutlich nie wieder einen Wein ohne „Tesoro“ genießen wollen.

Die Tapas-Kultur:

Tapas (wörtl.: Deckelchen) sind mittlerweile eine gastronomische Konzeption geworden. Dem eigentlichen Ursprung entsprechend, können Sie Ihren Gästen begleitende Snacks und Naschereien auf dem „Tesoro“ anrichten und mit dem Weinglas servieren.

