



PINOT NOIR
Geschmackskomposition |
taste composition

Stölzle
Lausitz



born in fire

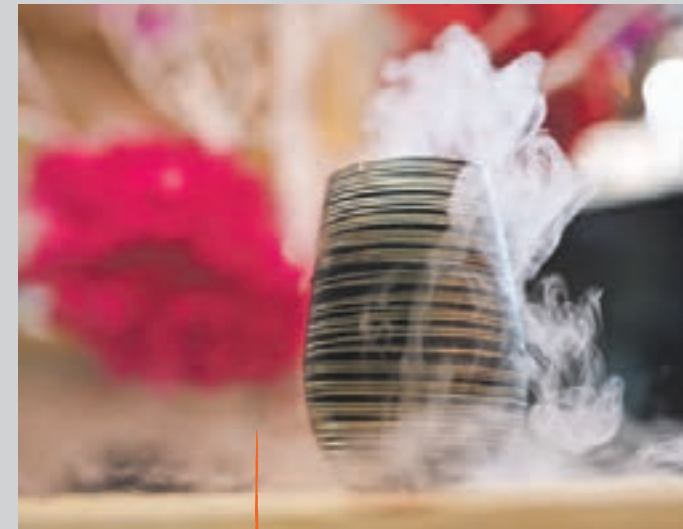
GLASSMAKING TRADITION
SINCE 1889

KATALOG
COLLECTION
2020



10

Die Schönsten
The most beautiful



86

Die Begleiter
The supporter

20

Die Prämierten
The award winners



52

Die Farbenfrohen
The colourful



INHALT | INDEX

WER WIR SIND | WHO WE ARE 4

GESCHICHTE | HISTORY 6

**DER GEZOGENE STIEL |
THE PULLED STEM** 8

STIELGLASSERIEN |

STEM GLASS COLLECTIONS

Q1 & Quatrophil	10
Experience	16
Power	20
Exquisit & Exquisit Royal	24
Classic	28
Revolution	32
Vulcano	36
Event	38
Weinland	42
Ultra	46
L'Amour	50

COLOURED

Elements	52
Twister	60

BIER, BAR & NOCH VIEL MEHR |

BEER, BAR & MUCH MORE

Wasser Water	64
Sekt- & Champagnergläser Sparkling Wine Glasses	66
Bierpokale Beer Glasses	70
New York Bar	74
Bar · Liqueur · Spirits	78
Glastrinkhalme Glass Straws	82
Coffee 'N More	84

DEKANTER, KRÜGE & KARAFFEN |

DECANTER, JUGS & CARAFES

Vulkanos	86
Dekanter & Kühler Decanter & Cooler	90
Karaffen Carafes	94
Krüge Jugs	98

WEITERE INFORMATIONEN |

FURTHER INFORMATION

Spülkörbe Glass Racks	100
Dekoration Decoration	102
Glas & Wein Glass & Wine	106
Referenzen References	108

Stölzle ist seit fast 200 Jahren untrennbar mit dem Glas verbunden. Seit Carl Stölzle 1835 seine erste Glashütte im niederösterreichischen Waldviertel errichtete, ist unter „Stölzle“ ein international renommierter Glasspezialist entstanden. In einem Unternehmensverbund werden dabei von Stölzle Oberglas hochwertige Flaschen für Premium-Spirituosen, Glasverpackungen für Lebensmittel sowie ästhetische und funktionale Bierkrüge, Wasser- und Weinkaraffen hergestellt und von Stölzle Lausitz kristallklare Trinkgläser auf Spitzenniveau. Stölzle Lausitz gehört heute zu den weltweit führenden Herstellern von hochwertigen Stielgläsern aus bleifreiem Kristallglas. Dabei verbindet das Unternehmen die seit mehr als 130 Jahren währende Tradition der Glasmacherei in der Lausitz mit dem besonderen Gespür für die hohen Ansprüche und individuellen Wünsche der Kunden.

Als einer von wenigen Herstellern weltweit beherrscht Stölzle Lausitz auf Topniveau das Herstellen von Kelchgläsern mit maschinell gezogenen Stielen, die in ästhetischer Hinsicht mit mundgeblasenen Stielgläsern absolut vergleichbar sind. Dieses besondere maschinelle Herstellungsverfahren schafft einzigartige Gläser ohne Übergänge und Nahtstellen vom Kelch zum Stiel oder am Stiel selbst. Dadurch fühlen sich die Gläser hochwertig an, liegen besonders angenehm in der Hand, und sie verfügen über eine sehr hohe Bruchresistenz. Außerdem punkten sie durch eine zertifizierte Spülmaschinentauglichkeit und nicht zuletzt ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis. Sommeliers, Hotels, Gastronomen, Brauereien und Winzer in über 120 Ländern der Erde vertrauen auf diese Qualität.

Stölzle is related to glass for around 200 years. Since Carl Stölzle built his first glasswork in 1835 in Lower Austrian part Waldviertel the company 'Stölzle' has become an international renowned glass specialist. Stölzle Oberglas is a company group with different glassworks. They produce high-quality bottles for superior spirits, glass packages for food, functional beer mugs, water and wine carafes as well as jugs. Stölzle Lausitz produces high-class drinking glasses and belong today to one of the leading producers of high-quality, lead-free crystal glass, especially stem glasses. The company connects the tradition of 130 years of glass making with a special sense for the high demands and the individual requests of the customers.

Stölzle Lausitz is one of only a few manufacturers who is specialized in producing machine pulled and melted stems. These crystal clear glasses have neither joint between stem and bowl nor seam lines, with characteristics similar to handmade glasses. These glasses give a very valuable feeling, lie very pleasant in the hand, and have a high breakage resistance. They also have a certificated dishwasher resistance and an ideal price/quality ratio. Sommeliers, hotels, restaurants and winemakers in over 120 countries confide in the quality of Stölzle glasses.



GESCHICHTE

Seit über 570 Jahren wird in der Lausitz aufgrund der reichen und qualitativ hochwertigen Rohstoffe wie Sand und Kalkstein die Kunst der Glasherstellung und –veredelung gepflegt. Die Glasindustrie im Besonderen konnte sich aufgrund der reichlich vorhandenen Rohstoffe hier entwickeln. Bis 1900 wurden 67 Glashütten gegründet, was zu einer in der Welt einmaligen Konzentration von Betrieben für Hohlglasproduktion führte.

1889

Am heutigen Standort der Stölzle Lausitz GmbH, beim Unternehmen „Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig und Co.“, wird das erste Glas geschmolzen

1908

Aufnahme der Kelchglasproduktion

ab 1935

Bauhauspionier Prof. Wilhelm Wagenfeld beeinflusste die Produktentwicklung entscheidend hinsichtlich Design und Qualität

1960er

Erste maschinelle Becherfertigung

1968/1969

Erste maschinelle Stielglasproduktion, Gründung des Kombinats „Lausitzer Glas“; die „Lausitzer Glaswerke Weißwasser“ werden Stammbetrieb

bis 1991

Die Lausitzer Glaswerke sind größter Glasproduzent in der ehemaligen DDR mit rund 4000 Mitarbeitern

1992

Privatisierung der Lausitzer Glaswerke

1996

Übernahme durch die Stölzle-Oberglas AG, Mutterkonzern ist die CAG Holding GmbH/Österreich; Bau und Umbau der Produktionshalle, der drei Produktionslinien und der zwei Glaswannen für die Herstellung maschinell gefertigter und bleifreier Trinkgläser

2010

Bau und Inbetriebnahme der vierten Produktionslinie

2016

Inbetriebnahme der neuen Lager- und Logistikeinheiten

2019

130-jähriges Jubiläum



HISTORY

The availability in both quantity and quality of glass sand, wood, lime stone and clay favoured the development of the first local glassworks in the Lausitz over 570 years ago. But only with the beginning of the industrialization in 19th century the industrial expansion started in the Lausitz as well. Until 1900 the foundation of 67 glassworks in the region led to a worldwide unique concentration of production sites for hollow glass products.

1889

First glass production in old hand production site of Stölzle Lausitz GmbH (former company: 'Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig und Co.')

1908

First production of mouth-blown stems

since 1935

Product development regarding design and quality is decisively influenced by 'Bauhaus'-Pioneer Prof. Wilhelm Wagenfeld

1960s

First mechanical production of tumblers

1968/1969

First machine-made stemware, establishment of company 'Lausitzer Glas'; parent company: 'Lausitzer Glaswerke Weißwasser'

until 1991

Lausitzer Glaswerke is the largest glass producer in former GDR with around 4,000 employees

1992

Privatisation of the 'Lausitzer Glaswerke'

1996

Take-over by the 'Stölzle-Oberglas AG', Wien/Austria; parent company: CAG Holding GmbH/ Austria; Construction & reconstruction of the production hall, of the three production lines and the two furnaces for the production of machine-made and lead-free drinking-glasses

2010

Construction and commissioning of the fourth production line

2016

Commissioning of new warehouse and logistics units

2019

130th anniversary



STÖLZLE LAUSITZ

**International anerkannter
Trinkglasproduzent**

**Spezialist für die
Herstellung von
Kelchgläsern mit
gezogenem Stiel**

**Internationally renowned
drinking glass producer**

**specialist for the
production of
stem glasses
with pulled stem**

Beim Ziehverfahren wird der Stiel aus dem Oberteil gezogen und mit der Bodenplatte verschmolzen. Dadurch entstehen Gläser, die durch die fehlenden Press- und Ansatz-Nähte und fließenden Übergänge angenehm in der Hand liegen und der Charakteristik von mundgeblasenen Gläsern sehr nahe kommen. Sie sind dabei aber besonders bruchsicher.

During the pulling process the stem is pulled out of the bowl and is sealed with the bottom plate. These glasses have neither joints between stem and bowl nor seam-lines, with characteristics similar to hand-made glasses. Therefore they lie well in the hand and have a high breakage resistance.

VORTEILE VON STÖLZLE-GLÄSERN MIT GEZOGENEM STIEL BENEFITS OF STÖLZLE GLASSES WITH PULLED STEM

feiner Mundrand | sheer rim

dünnwandig | thin-walled

gezogener Stiel | pulled stem

Stiele wirken wie mundgeblasen |
machine-made stems similar to
mouth-blown stems

Gläser sind besonders bruchsicher |
glasses have a high break resistance

keine Nähte | no seamlines

hohe Eleganz | high elegance

liegen sanft in der Hand | lie gently in hand



GEZOGENER
STIEL

PULLED
STEM

**stabile Bodenplatte |
solid bottom plate**

Q1 & QUATROPHIL



Für Genießer & Weinliebhaber.

Mit unseren beiden besten Serien - der mundgeblasenen Serie Q1 und QUATROPHIL als ihrem maschinell hergestellten Äquivalent - bieten wir Weinliebhabern außergewöhnliche Gläser: Ihre Form überzeugt das moderne Auge und bringt die Vorzüge des jeweiligen Weins besonders zur Geltung.

Markante Merkmale dieser Serien sind der besonders hohe, filigrane Stiel und die kubische Form. Wir stellen die QUATROPHIL-Gläser mit dem modernen Ziehverfahren auf der Maschine her. Dabei werden die langen Stiele der Trinkgläser aus dem Kelch herausgezogen. Nur so ist der tiefe und fließende Übergang von Kelch und Stiel überhaupt realisierbar.

Die akzentuierte, tief angesetzte weiteste Stelle des Kelches verleiht den Gläsern eine besondere Ausdrucksstärke. Gleichzeitig sorgt die sich dadurch ergebene Form für ein Höchstmaß an Geschmacksentfaltung des Weins in diesen Gläsern.

Mit QUATROPHIL dokumentieren wir unsere hohe Kompetenz in der Fertigung von extravaganter Maschinenglas, ohne die Robustheit, Eleganz und Funktionalität der Gläser einer einfachen Produzierbarkeit zu opfern. So erhalten anspruchsvolle Genießer und Weinliebhaber Gläser, die sich deutlich vom Alltäglichen abheben - nicht allein durch die Höhe des Stiels.

For connoisseurs & wine lovers.

With the mouth-blown Q1 series and its machine-made equivalent Quatrophil, we offer two stem glass series that every wine lover appreciates: the exceptional design and the high degree of wine justice appeal to every wine lover.

The high, filigree stem and the cubic shape are the distinctive features of these sophisticated drinking glass series. We produce the QUATROPHIL glasses on the machine using the modern pulling process. The long stems of the drinking glasses are pulled out of the goblet. Only in this way is the deep and flowing transition between the goblet and stem possible.

The accentuated deep scheduled widest point of the goblet gives the glasses a special expressiveness. At the same time, the resulting shape ensures the maximum flavour of the wine in these glasses. With QUATROPHIL, we document our high level of competence in the production of extravagant machine glass without sacrificing the robustness, elegance and functionality of the glasses for ease of production. So we make extraordinary glasses available to discerning connoisseurs and wine lovers.



Stiel wird aus Oberteil gezogen
stem is pulled out of the bowl

QUATROPHIL



231 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
 710 ml / 25 oz
 H: 245 mm / 9¾"
 Ø: 116 mm / 4½"



231 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
 645 ml / 22¾ oz
 H: 255 mm / 10"
 Ø: 102 mm / 4"



231 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 570 ml / 20 oz
 H: 250 mm / 9¾"
 Ø: 96 mm / 3¾"



231 00 03
Weißweinkelch
White Wine
 405 ml / 14¼ oz
 H: 245 mm / 9¾"
 Ø: 83 mm / 3½"



231 00 29
Champagnerkelch
Flute Champagne
 290 ml / 10¼ oz
 H: 260 mm / 10¼"
 Ø: 82,5 mm / 3¼"



231 00 30
Edelbrand
Grappa
 65 ml / 2¼ oz
 H: 195 mm / 7¾"
 Ø: 62,5 mm / 2½"



358 00 12
Longdrinkbecher
Longdrink
 390 ml / 13¾ oz
 H: 144 mm / 5¾"
 D: 70 mm / 2¾"



358 00 16
Whiskybecher D.O.F.
Whisky Tumbler D.O.F.
 470 ml / 16½ oz
 H: 108,5 mm / 4¼"
 D: 91,5 mm / 3½"



358 00 15
Whiskybecher O.F.
Whisky Tumbler O.F.
 370 ml / 13 oz
 H: 100 mm / 4"
 D: 85 mm / 3½"



Q1

mundgeblasen | mouth-blown



420 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
650 ml / 22 oz
H: 245 mm / 9¾"
D: 114 mm / 4½"



420 00 38
Burgunder Grand Cru
Burgundy Grand Cru
870 ml / 29½ oz
H: 270 mm / 10½"
D: 125 mm / 5"



420 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
600 ml / 20¼ oz
H: 263 mm / 10¼"
D: 100 mm / 4"



420 00 03
Chianti
Chianti
400 ml / 13½ oz
H: 247 mm / 9¾"
D: 84 mm / 3¼"



420 00 02
Weißweinkelch
White Wine
350 ml / 11¾ oz
H: 245 mm / 9¾"
D: 84 mm / 3¼"



420 00 29
Champagnerkelch
Flute Champagne
300 ml / 10¼ oz
H: 270 mm / 10½"
D: 80 mm / 3¼"



420 00 04
Süßweinkelch
Sweet Wine
320 ml / 10¾ oz
H: 207 mm / 8¼"
D: 84 mm / 3½"



420 00 30
Edelbrand
Grappa
60 ml / 2 oz
H: 193 mm / 7½"
D: 62 mm / 2½"



420 00 18
Cognac
Cognac
120 ml / 4 oz
H: 185 mm / 7¼"
D: 64 mm / 2½"



420 00 05
Portwein
Port
180 ml / 6 oz
H: 200 mm / 7¾"
D: 64 mm / 2½"



420 00 11
Wasserkelch
Water
460 ml / 15½ oz
H: 188 mm / 7¼"
D: 86 mm / 3½"



420 00 16
Wasserbecher
Water Tumbler
570 ml / 19¼ oz
H: 123 mm / 4¾"
D: 100 mm / 4"



EXPERIENCE



Für alle, die Wein genauso lieben wie wir. Zusammen mit Sommeliers entwickelt, entstand ein Meisterwerk - wunderschön und hoch funktionell.

EXPERIENCE ist für Riesling-Liebhaber auch heute noch die erste Wahl. War sie doch mit vier Gläsern zunächst eine reine Riesling-Serie, die die Geschmacksvielfalt dieser besonderen Weinsorte abdecken sollte. Formgebung und Funktionalität dieser Gläser waren so gut gelungen, dass viele auf diese besondere Erfahrung auch bei anderen Weinen nicht verzichten wollten. So wurde aus der Serie RIESLING die Serie EXPERIENCE.

Die maschinell gezogenen Kelchgläser überzeugen durch ihre elegante und stilvolle wie außergewöhnliche Form. Durch die tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelches erreicht der Wein sehr schnell seine optimale Atmungsoberfläche.

Die Kombination aus weicher Linienführung und deutlicher Verjüngung führen zu hervorragenden Weinsensorik-Eigenschaften und tragen somit zu einem optimalen Wein-Genuss bei.

Die tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelches verjüngt sich nach unten hin trichterförmig in den gezogenen Stiel, durch den das Glas eine hohe Stabilität erreicht.

Neben den Stielgläsern zählen fünf Becher und ein XL-Kelch mit 21 Litern Fassungsvermögen zu der Serie EXPERIENCE.

For all people, who love wine as much as we do. Developed together with sommeliers, a masterpiece was born - beautiful and high functional.

EXPERIENCE is still today the number one choice for Riesling lovers. The range was initially a RIESLING range with four glasses, which cover the variety of tastes of this special type of wine. Design and functionality of these glasses proved to be so excellent that many people didn't want to waive the special experience with other types of wine. Therefore RIESLING was extended and named EXPERIENCE.

The machine pulled stem glasses impress with their elegant and stylish shape combined with a high wine performance.

The combination of sweeping curves and clear tapering contributes to an ideal wine consumption. The deep sculpted larger circumference of the bowl tapers funnel shaped into the pulled stem thus creating to rigid elegance and a high stability.

Next to the stem glasses the range EXPERIENCE has five tumblers and a XL-glass with a capacity of 21 litre.



Stiel wird aus Oberteil gezogen
stem is pulled out of the bowl

EXPERIENCE



220 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
 695 ml / 23½ oz
 H: 231 mm / 9"
 D: 105 mm / 4"



220 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
 645 ml / 21¾ oz
 H: 238 mm / 9¼"
 D: 95 mm / 3¾"



220 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 450 ml / 15¼ oz
 H: 225 mm / 9"
 D: 84 mm / 3¼"



220 00 01 H001
XL-Rotweinkelch
XL Red Wine
 21.000 ml / 710 oz
 H: 800 mm / 31½"
 D: 300 mm / 11¾"



220 00 02
Weißweinkelch
White Wine
 350 ml / 11¾ oz
 H: 214 mm / 8½"
 D: 80 mm / 3¼"



220 00 03
Weißweinglas
White Wine Small
 285 ml / 9¾ oz
 H: 208 mm / 8¼"
 D: 74 mm / 3"



220 00 04
Süßweinkelch
Port/Dessert
 190 ml / 6½ oz
 H: 200 mm / 8"
 D: 66 mm / 2½"



220 00 07
Sektkelch
Flute Champagne
 190 ml / 6½ oz
 H: 224 mm / 8¾"
 D: 63 mm / 2½"



351 00 22
Highball
Highball
 480 ml / 16¼ oz
 H: 155 mm / 6"
 D: 74 mm / 3"



351 00 13
Campari Drink Becher
Campari Drink
 360 ml / 12¼ oz
 H: 142 mm / 5½"
 D: 68 mm / 2¾"



351 00 16
Whiskybecher D.O.F.
Whisky D.O.F.
 325 ml / 11 oz
 H: 102 mm / 4"
 D: 80 mm / 3¼"



351 00 09
Saftglas
Juice Tumbler
 255 ml / 8½ oz
 H: 92 mm / 3½"
 D: 76 mm / 3"



351 00 10
Saftglas klein
Juice Tumbler small
 150 ml / 5 oz
 H: 80 mm / 3¼"
 D: 64 mm / 2½"



POWER



POWER to the wine.

Die Serie POWER zeichnet sich durch ihre ausdrucksstarke, puristische Form aus. Die Gläser geben dem Wein schon bei kleinen Mengen ein Maximum an Atmungsfläche. Dies wird möglich durch die Positionierung der größten Ausdehnung des Kelches direkt auf der Bodenebene. Dadurch ergibt sich ein extrem langgezogener Kamin, der das Bouquet des Weines zielgerichtet zum Genießer führt. Der Kamineffekt wird weder durch zusätzliche Rundungen noch Einbuchtungen gestört. Das im Glas angereicherte Bouquet des Weins wird direkt zur Nase des Genießers geführt.

POWER bietet damit beste Voraussetzungen für höchsten Genuss.

Der markante Kelch des Glases wird von einem leicht taillierten Stiel getragen, der ebenso Übergangslos in den Kelch als auch in die Bodenplatte eintaucht. Das gibt dem gesamten Erscheinungsbild der POWER-Gläser eine erstaunliche Leichtigkeit und unterstreicht gleichzeitig die geradlinige Formensprache.

Wegen des unvergleichlichen Zusammenspiels von Form und Funktionalität erhielt POWER mit dem German Design Award 2018 und dem iF Design Award 2018 gleich zwei renommierte Designpreise.

GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018DESIGN
AWARD
2018

POWER to the wine.

The series POWER is characterized by its puristic, expressive form. The glasses give the wine even with small amounts a maximum breathing surface. That is the result of the flat bowl ground which is the largest extension of the bowl. This results in an extremely sustained funnel, which leads the bouquet of the wine directly to the epicure. No additional curves and indentations cause the chimney effect to break. The enriched bouquet of the wine is led directly to the nose of the connoisseur. POWER thus offers the best conditions for maximum enjoyment.

The distinctive goblet of the glass is carried by a slightly waisted stem, which also dives seamlessly into the goblet as well as into the bottom plate. This gives the overall appearance of the POWER glasses an astonishing lightness while underlining the straightforward design.

Because of the incomparable interplay of form and functionality, POWER won two prestigious design awards, the German Design Award 2018 and the iF Design Award 2018.

POWER

Größenverhältnis zwischen XL-Rotweinkelch und
 originalem Rotweinkelch von POWER:
 proportion between XL Red Wine glass and the
 original POWER Red Wine glass:



159 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 520 ml / 17½ oz
 H: 226 mm / 9"
 D: 93 mm / 3¾"



159 00 02
Weißweinkelch
White Wine
 400 ml / 13½ oz
 H: 210 mm / 8¼"
 D: 85 mm / 3¼"



159 00 29
Champagnerkelch
Champagne
 240 ml / 8 oz
 H: 226 mm / 9"
 D: 72,5 mm / 2¾"



159 00 22
Rotweinbecher
Red Wine Tumbler
 500 ml / 17 oz
 H: 110 mm / 4¼"
 D: 95,5 mm / 3¾"



159 00 12
Weißweinbecher
White Wine Tumbler
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"



159 00 12 EP086
Weiß-Gold
White-Gold
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"



159 00 12 EP087
Weiß-Silber
White-Silver
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"



159 00 12 EP088
Weiß-Bronze
White-Bronze
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"



159 00 12 EP096
Schwarz-Gold
Black-Gold
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"



159 00 12 EP097
Schwarz-Silber
Black-Silver
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"



159 00 12 EP098
Schwarz-Bronze
Black-Bronze
 380 ml / 12¾ oz
 H: 101 mm / 4"
 D: 86 mm / 3½"

Hinweis:
 Bei allen farbigen Gläsern werden die
 Außenseiten mit organischer Farbe besprüht.

Advice:
 All coloured glasses have been sprayed
 with organic ink from the outside.



159 00 01 H001
XL-Rotweinkelch
XL Red Wine
 19.000 ml / 643 oz
 H: 800 mm / 31½"
 D: 330 mm / 11¾"



159 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 520 ml / 17½ oz
 H: 226 mm / 9"
 D: 93 mm / 3¾"

EXQUISIT & EXQUISIT ROYAL



Elegante Proportionen.

Wer es ausgesucht und erlesen mag, ist bestens bei unseren Serien EXQUISIT und EXQUISIT ROYAL aufgehoben.

Ein fein abgestimmtes Design, elegante Proportionen und ein satter und voller Klang beim Anstoßen – das sind die Vorzüge dieser Glasserien. Die Stielgläser glänzen durch charakteristisch geformte Kelche und den gezogenen Stiel. Dort sind nicht nur keine Nähte und Übergänge fühlbar, sondern einfach nicht vorhanden.

Bei den Gläsern von EXQUISIT ROYAL ist der noch längere Stiel bemerkenswert: Hier balanciert der Kelch geradezu majestätisch noch einmal zwei Zentimeter höher auf dem Stiel.

Die Becher heben sich dagegen durch einen starken Boden vom kunstvoll verjüngten Rest des Glases ab.

EXQUISIT und EXQUISIT ROYAL sind damit Serien für den exquisiten Geschmack.

Elegant proportions.

Balance, functionality and harmonious proportions characterise the EXQUISIT and EXQUISIT ROYAL glasses.

One of the most important features of the EXQUISIT glasses is the seamless transition between bowl and stem achieved through the pulling process. As one of only a few glass manufacturers, we have mastered the process of producing one-piece glass on the machine. This pulled stem gives the glasses both strength and aesthetics. Due to the technical construction, they have a high breakage resistance which makes them perfectly suitable for any hotel, restaurant or catering operation.

Compared to EXQUISIT our EXQUISIT ROYAL stands out with a 2 cm longer stem which provides the glasses a slimmer and even more elegant appearance.

The tumblers, on the other hand, stand out from the artistically tapered rest of the glass through a strong base.

EXQUISIT and EXQUISIT ROYAL are therefore series for the exquisite taste.



Stiel wird aus Oberteil gezogen
stem is pulled out of the bowl

EXQUISIT & EXQUISIT ROYAL



147 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
 650 ml / 22 oz
 H: 222 mm / 8¾"
 D: 105 mm / 4"



147 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
 645 ml / 21¾ oz
 H: 230 mm / 9"
 D: 98 mm / 4"



147 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 480 ml / 16¼ oz
 H: 215 mm / 8½"
 D: 89 mm / 3½"



147 00 02
Weißweinkelch
White Wine
 350 ml / 11¾ oz
 H: 203 mm / 8"
 D: 80 mm / 3"



147 00 02 KE001
Blind Tasting Glass
(schwarz/black)
 350 ml / 11¾ oz
 H: 203 mm / 8"
 D: 80 mm / 3"



147 00 03
Universalglas
Universal
 420 ml / 14¼ oz
 H: 211 mm / 8¼"
 D: 83 mm / 3¼"



147 00 31
Verkostungsglas
Tasting Glass
 270 ml / 9¼ oz
 H: 195,5 mm / 7¾"
 D: 73,5 mm / 3"



147 00 07
Sektkelch
Flute Champagne
 175 ml / 6 oz
 H: 221 mm / 8¾"
 D: 67,5 mm / 2¾"



147 00 29
Champagnerkelch
Champagne
 265 ml / 9 oz
 H: 223 mm / 8¾"
 D: 70 mm / 2¾"



351 00 22
Highball
Highball
 480 ml / 16¼ oz
 H: 155 mm / 6"
 D: 74 mm / 3"



351 00 13
Campari Drink Becher
Campari Drink
 360 ml / 12¼ oz
 H: 142 mm / 5½"
 D: 68 mm / 2¾"



351 00 16
Whiskybecher D.O.F.
Whisky Tumbler D.O.F.
 325 ml / 11 oz
 H: 102 mm / 4"
 D: 80 mm / 3¼"



351 00 09
Saftglas
Juice Tumbler
 255 ml / 8½ oz
 H: 92 mm / 3½"
 D: 76 mm / 3"



351 00 10
Saftglas klein
Juice Tumbler small
 150 ml / 5 oz
 H: 80 mm / 3¼"
 D: 64 mm / 2½"



149 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
 645 ml / 21¾ oz
 H: 250 mm / 10"
 D: 98 mm / 4"



149 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 480 ml / 16¼ oz
 H: 235 mm / 9¼"
 D: 89 mm / 3½"



149 00 02
Weißweinkelch
White Wine
 350 ml / 11¾ oz
 H: 223,5 mm / 8¾"
 D: 80 mm / 3¼"



149 00 03
Universalglas
Universal
 420 ml / 14¼ oz
 H: 231 mm / 9"
 D: 83 mm / 3¼"



149 00 29
Champagnerkelch
Champagne
 265 ml / 9 oz
 H: 243 mm / 9½"
 D: 70 mm / 2¾"



CLASSIC



Bei CLASSIC finden Sie (fast) alles, was Sie brauchen.

CLASSIC bietet Gläser mit klassischem, zeitlosem Design und langer Haltbarkeit - ideal für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie. Die Serie zeichnet sich durch eine umfassende Auswahl an Stielgläsern und Bechern aus, um jedem Getränk die optimale Voraussetzung zu geben, im richtigen Glas zur Geltung zu kommen. Sie sorgt damit für einen stilvollen Trinkkultur. Ein Dekanter und ein Kühler runden die Kollektion ab.

Bei CLASSIC werden Kelch und Stiel miteinander verschweißt. Dadurch sind keine Übergänge und Nähte wahrzunehmen. Die Gläser werden bewusst stärker eingblasen, wodurch sie äußerst robust werden und zu den Dauerbrennern auf den Tischen der Welt zählen.

CLASSIC gives you (almost) everything you require.

CLASSIC provides a classic, timeless design with extended durability made for exalted gastronomy. The collection offers an extensive range of stem and tumbler sizes, to guarantee optimum performance and appreciation of each beverage in its relevant glass. Thereby the glasses meet the needs and aspiration of a modern lifestyle. A decanter and a cooler round off the collection.

Because of sealing the stem and bowl together there are no seam lines between them. The glasses are consciously blown more stronger to make them more robust. Therefore they are long-running issues on the world's tables.



Stiel mit Oberteil verschweißt
stem sealed with bowl

CLASSIC



200 00 00
Burgunderkelch
 Burgundy
 770 ml / 26 oz
 H: 216 mm / 8½"
 D: 109 mm / 4¼"



200 00 35
Bordeauxkelch
 Bordeaux
 650 ml / 22 oz
 H: 225 mm / 8¾"
 D: 95 mm / 3¾"



200 00 01
Rotweinkelch
 Red Wine
 450 ml / 15¼ oz
 H: 224 mm / 8¾"
 D: 83 mm / 3¼"



200 00 02
Weißweinkelch
 White Wine Large
 370 ml / 12½ oz
 H: 206 mm / 8"
 D: 78 mm / 3"



200 00 03
Weißweinglas
 White Wine Small
 305 ml / 10¼ oz
 H: 198,5 mm / 7¾"
 D: 75 mm / 3"



200 00 04
Süßweinkelch
 Port/Dessert
 180 ml / 6 oz
 H: 173,5 mm / 6¾"
 D: 65 mm / 2½"



200 00 19
Biertulpe 0,3 l
 Beer 0,3 l
 430 ml / 14½ oz
 H: 223,5 mm / 8¾"
 D: 75 mm / 3"



200 00 07
Sektkelch
 Flute Champagne
 190 ml / 6½ oz
 H: 219 mm / 8½"
 D: 65 mm / 2½"



200 00 29
Champagnerkelch
 Champagne
 240 ml / 8 oz
 H: 217 mm / 8½"
 D: 65 mm / 2½"



200 00 26
Grappaglas
 Grappa
 100 ml / 3¼ oz
 H: 200 mm / 8"
 D: 65 mm / 2½"



200 00 30
Destillatglas
 Liqueur
 185 ml / 6¼ oz
 H: 177,5 mm / 7"
 D: 65 mm / 2½"



200 00 11
Wasserglas
 Water
 320 ml / 10¾ oz
 H: 168 mm / 6½"
 D: 75 mm / 3"



200 00 59¹
Dekanter
 Decanter
 750 ml / 25¼ oz
 H: 217 mm / 8½"
 D: 216 mm / 8½"



200 00 13
Campari Drink
 Campari Drink
 400 ml / 13½ oz
 H: 165,5 mm / 6½"
 D: 60 mm / 2½"



200 00 12
Longdrinkbecher
 Longdrink
 320 ml / 10¾ oz
 H: 137,5 mm / 5½"
 D: 60 mm / 2½"



200 00 09
Saftglas
 Juice Tumbler
 265 ml / 9 oz
 H: 113,5 mm / 4½"
 D: 60 mm / 2½"



200 00 15
Whiskybecher O.F.
 Whisky O.F.
 305 ml / 10¼ oz
 H: 87 mm / 3½"
 D: 74 mm / 3"



200 00 10
Saftglas klein
 Juice Tumbler small
 180 ml / 6 oz
 H: 82 mm / 3¼"
 D: 60 mm / 2½"



200 00 55¹
Sekt- und Weinkühler
 Champagne and Wine Cooler
 H: 210 mm / 8¼"
 D: 260 mm / 10¼"

¹ mundgeblasen / mouth-blown



REVOLUTION



Geradlinig & markant.

Die perfekte Verbindung von Optik, Beständigkeit und Funktionalität.

Die Serie REVOLUTION wurde vom Stararchitekten Prof. Wilhelm Holzbauer und dem Weinexperten Heinz Kammerer entworfen. Dieser Glasserie liegt die Intention zu Grunde, dass die Anforderungen an das Glas weniger von der einzelnen Rebsorte bestimmt werden, sondern vielmehr von Faktoren wie Säure, Reife, Tannin-Gehalt, Viskosität und Aromafülle des Weines.

Mit REVOLUTION ist es dem ambitionierten und auf besondere Formgebung ausgerichteten Weinliebhaber genauso wie dem anspruchsvollen Gastronomen möglich, mit einer überschaubaren Zahl von Gläsern für jeden Einsatzzweck gerüstet zu sein. Es spart nicht nur Platz, die hohe Bruchfestigkeit der Gläser kommt in jedem Fall als durchaus willkommener Effekt noch hinzu.

Die markante Formensprache findet sich auch bei den drei REVOLUTION-Bechern. Einmal in die Hand genommen, entfalten diese Becher ihre besondere Qualität: Als wahre Handschmeichler will man sie nicht so schnell wieder absetzen.

Straight & distinctive.

The perfect combination of appearance, durability and functionality.

The REVOLUTION series was designed by star architect Prof. Wilhelm Holzbauer and wine expert Heinz Kammerer. This glass series is based on the idea that the requirements for the glass are determined less by the individual grape variety, but rather by factors such as acidity, ripeness, tannin, viscosity and aroma of the wine.

With REVOLUTION it is possible for the ambitious wine lover, as well as the sophisticated restaurateur, to be prepared for every purpose with a manageable number of glasses. It not only saves space, the high breaking resistance of the glasses is in any case a quite welcomed effect.

The striking design is also found in the three REVOLUTION tumblers. Once taken in hand, these tumblers develop their special quality: As a true flatterer in the hand you do not want to settle them so quickly.



Stiel wird aus Oberteil gezogen
stem is pulled out of the bowl

REVOLUTION



377 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
545 ml / 18¾ oz
H: 220 mm / 8½"
D: 107 mm / 4¼"



377 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
650 ml / 22 oz
H: 240 mm / 9½"
D: 98,5 mm / 3¾"



377 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
490 ml / 16½ oz
H: 225 mm / 9"
D: 90 mm / 3½"



377 00 02
Weißweinkelch
White Wine
365 ml / 12¼ oz
H: 220 mm / 8½"
D: 82 mm / 3¼"



377 00 07
Sektkelch
Flute Champagne
200 ml / 6¾ oz
H: 225 mm / 9"
D: 75 mm / 3"



358 00 12
Longdrinkbecher
Longdrink
390 ml / 13¼ oz
H: 144 mm / 5¾"
D: 70 mm / 2¾"



358 00 16
Whiskybecher D.O.F.
Whisky Tumbler D.O.F.
470 ml / 16 oz
H: 108,5 mm / 4¼"
D: 91,5 mm / 3½"



358 00 15
Whiskybecher O.F.
Whisky Tumbler O.F.
370 ml / 12½ oz
H: 100 mm / 4"
D: 85 mm / 3½"



VULCANO



Glas mit Aromakegel.

Eine vollkommen neue Glaskonzeption stellt das VULCANO-Weinglas dar. Dieser Universalist unter den Weingläsern bietet mit seinem Aromakegel im Kelchboden eine innovative Möglichkeit, den Luftkontakt des Weines zu intensivieren. Dadurch ist das Glas gleichermaßen für Weißweine wie für Rotweine geeignet.

Die universelle Eignung erhält das VULCANO-Glas einerseits durch seine ausgewogene Formgebung mit organischen Konturen. Andererseits erhält sie das Glas durch den innovativen Aromakegel in der Mitte des Kelchbodens, der in seiner Form an die klassische Gestalt eines Vulkans erinnert.

Form und die Größe des Kelches sind bei diesem Glas so abgestimmt, dass Bouquet und Geschmack des Weins intensiv zur Geltung kommen. Zusätzlich erfährt der Wein beim Verschwenken im Glas durch die einzigartige Bodenform einen verstärkten Luftkontakt. Das Atmen des Weins und das Aufschließen der Aromen gelingt dadurch allein schon durch die klassische Schwenkbewegung vor dem Trinken.

Die Proportionen wurden beim VULCANO-Glas bewusst gewählt, um diese Schwenkbewegung entspannt ausführen zu können. Der bauchige Kelch bietet das Volumen dafür, der angenehm proportionierte Stiel den festen Griff. Durch die Positionierung des Stiels im zentralen Kegel des Kelches ist das exzentrische Kreisen des Weins um den Aromapol im Glas einfach durchzuführen.



104 00 01*
Universal-Weinglas
All Purpose Wine Glass
 485 ml / 16½ oz
 H: 202 mm / 8"
 D: 87 mm / 3½"



104 00 22
Weinbecher, groß
All Purpose Tumbler, large
 705 ml / 23¾ oz
 H: 133 mm / 5¼"
 D: 96 mm / 3¾"



104 00 12
Weinbecher, klein
All Purpose Tumbler, small
 475 ml / 16 oz
 H: 115 mm / 4½"
 D: 87 mm / 3½"

Glass with aroma cone.

A completely new glass design concept is represented by the VULCANO wine glass. With its aroma cone in the foot of the glass, this all-rounder among the wine glasses offers an innovative way to intensify the contact of air with the wine. As a result, this glass is equally suitable for white and red wines. The universal suitability of the revolutionary VULCANO glass is ensured, on the one hand, by its balanced shape with organic contours. On the other hand, it also results from the innovative flavour cone in the centre of the goblet's bottom, whose shape is reminiscent of the classic form of a volcano.

Shape and size of the goblet are coordinated in such a way in this glass that the bouquet and flavour of the wine are intensively experienced. In addition, thanks to the unique form of the bottom, the wine is subjected to enhanced air contact while swivelling the glass. The aeration of the wine and the unlocking of its flavours is simply achieved through the classical swirling movement prior to drinking.

The proportions of the VULCANO glass were chosen deliberately, in order to make it easy to make this swirling movement. The bulbous goblet offers the volume for this, the pleasantly proportioned stem provides a sure grip. As a result of positioning the stem in the central cone of the goblet, the eccentric circling of the wine around the aroma pole of the glass can be easily done.

*Artikel 104 00 01 ist ab 2021 nicht mehr erhältlich. In 2020 Lieferung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

*Item 104 00 01 will discontinue in 2021. In 2020 upon request and availability.

EVENT



Für große und kleine Feste.

Es ist immer ein kleines Fest, wenn die Gläser der Serie EVENT auf den Tisch kommen. Denn mit den harmonisch gestalteten Gläsern bekommen Wein oder Sekt den letzten Schliff. Die besondere optische Qualität drückt sich auch in der ausgesprochen angenehmen Haptik aus, die das Trinken zum doppelten Genuss machen.

Was sich in der Formgebung in perfekter Harmonie ausdrückt, ist das Ergebnis eines ausgefeilten Herstellungsprozesses. Dabei werden Stiel und Kelch so zusammengeschweißt, dass keine erkennbaren Nähte und Übergänge zu sehen und zu spüren sind. Optisch wirkt das Glas wie aus einem Stück. Eine hohe Bruchfestigkeit ist ebenfalls ein willkommenes Ergebnis dieses Herstellungsverfahrens.

Wir bieten die Serie EVENT als kurze Glasserie mit klassischer, zeitloser Linienführung und universellen Größen an. Neben dem Sektglas stehen ein Burgunder-, ein Bordeaux- und ein Weißweinglas zur Verfügung. Ergänzt wird sie durch passende Becher für Wasser, Säfte und Softdrinks.

Die Form und Eigenschaften der EVENT-Gläser prädestinieren sie für den Einsatz beim Catering und in der Outdoor-Gastronomie. Aber auch viele private Genießer greifen immer öfter zur EVENT.

For big and small events.

It's always a little celebration when the glasses of the series EVENT stand on the table. Due to the harmoniously designed glasses wine or champagne will have a big performance. The special optical quality is also expressed in the extremely pleasant haptics, which makes drinking twice as enjoyable.

What is expressed in perfect harmony in the design is the result of the sophisticated production process. The stem and goblet are melted together so that no visible seamlines and transitions can be seen and felt. Visually, the glass looks like one piece. A high breaking strength is also a welcome result of this manufacturing process.

We offer the series EVENT as a short glass series with a classic, timeless design and universal sizes. In addition to the Champagne glass, a Burgundy, a Bordeaux and a white wine glass are available. It is complemented by matching tumblers for water, juices and soft drinks.

Design and breaking resistance predestine EVENT for the use in catering and outdoor gastronomy. Moreover, private wine connoisseur appreciate these glasses.



Eines unserer beliebtesten Gläser: der Multifunktionsbecher 352 00 12. | One of our most popular glasses: All Purpose Tumbler 352 00 12.

EVENT



180 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
 770 ml / 26 oz
 H: 222 mm / 8¾"
 D: 109 mm / 4¼"



180 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
 640 ml / 21¾ oz
 H: 229 mm / 9"
 D: 95 mm / 3¾"



180 00 02
Weißweinkelch
White Wine
 360 ml / 12¼ oz
 H: 213 mm / 8½"
 D: 79 mm / 3"



180 00 17
Sektkelch
Flute Champagne
 195 ml / 6½ oz
 H: 221 mm / 8¾"
 D: 68 mm / 2¾"



352 00 22
Becher, groß
Tumbler, large
 660 ml / 22¼ oz
 H: 135 mm / 5¼"
 D: 95 mm / 3¾"



352 00 12
Multifunktionsbecher
All Purpose Tumbler
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 09
Saftglas
Juice Tumbler
 335 ml / 11¼ oz
 H: 105 mm / 4¼"
 D: 75 mm / 3"



352 00 10
Saftglas klein
Juice Tumbler small
 205 ml / 7 oz
 H: 105 mm / 4¼"
 D: 61 mm / 2½"



WEINLAND



WEINLAND - der Dauerbrenner.

Sie war eine der ersten Serien, die wir unter der Marke Stölzle Lausitz produziert und neu auf den Markt brachten: die Glasserie WEINLAND. Seither sind über 20 Jahre vergangen – und die WEINLAND-Gläser und -Becher sind aufgrund ihrer klassischen Form immer noch auf dem Markt und gerade in der Gastronomie äußerst beliebt.

Für die Serie sprechen das zeitlose Design und die hervorragende Verarbeitung. Beides macht die Gläser robust und universell einsetzbar. Ein kurzer Stil und ein stabiler Fuß garantieren eine optimale Handhabung sowie eine hohe Bruchfestigkeit. Beides sind Pluspunkte für den Dauergebrauch in der Gastronomie und bei Caterings.

WEINLAND bietet eine große Auswahl an Gläsern und Bechern für jeden Einsatz: Die Weingläser werden ergänzt durch verschiedene Whiskygläser, Longdrinkgläser, Saftgläser sowie Sektkelch, Stamper und einen Dekanter.

WEINLAND - our evergreen.

The series WEINLAND was one of the first ranges which we produced and sold under the brand Stölzle Lausitz. Since then more than 20 years have passed, but the WEINLAND stem glasses and tumblers are still on the market and are as popular as ever, especially in the gastronomy.

A timeless design with an all-round character, an excellent finishing and an ideally quality to value ratio are the features of WEINLAND. The glasses are robust and can be used universally - perfect for long-term use in the gastronomy and catering business.

WEINLAND offers a large selection of glasses and tumblers for every use: The wine glasses complement different whisky, long drink and juice glasses as well as champagne flute, stamper and a decanter.

WEINLAND



100 00 00
Burgunderkelch
Burgundy
 650 ml / 23 oz
 H: 205,5 mm / 8"
 D: 108 mm / 4¼"



100 00 37
Bordeaux Pokal
Bordeaux
 660 ml / 23 oz
 H: 223,5 mm / 8¾"
 D: 94 mm / 3¾"



100 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux Glass
 540 ml / 19 oz
 H: 212 mm / 8¼"
 D: 90,5 mm / 3½"



100 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
 450 ml / 15¼ oz
 H: 205 mm / 8"
 D: 85 mm / 3¼"



100 00 02
Weißweinkelch
White Wine
 350 ml / 11¾ oz
 H: 195,5 mm / 7¾"
 D: 79 mm / 3"



100 00 03
Weißweinglas
White Wine small
 290 ml / 10¼ oz
 H: 190 mm / 7½"
 D: 75 mm / 3"



100 00 04
Süßweinkelch
Port
 230 ml / 8 oz
 H: 171 mm / 6¾"
 D: 68 mm / 2¾"



101 00 01
Rotweinkelch, kurz
Red Wine, short
 450 ml / 15¼ oz
 H: 185 mm / 7¼"
 D: 85 mm / 3¼"



101 00 02
Weißweinkelch, kurz
White Wine, short
 350 ml / 11¾ oz
 H: 175,5 mm / 7"
 D: 79 mm / 3"



100 00 07
Sektkelch
Flute Champagne
 200 ml / 7 oz
 H: 212 mm / 8¼"
 D: 67,5 mm / 2¼"



100 00 59¹
Dekanter
Decanter
 750 ml / 25¼ oz
 H: 213 mm / 8½"
 D: 194 mm / 7½"

¹ mundgeblasen / mouth-blown



100 00 12
Longdrinkbecher
Longdrink
 390 ml / 13¾ oz
 H: 145 mm / 5¾"
 D: 66 mm / 2½"



100 00 09
Saftglas
Juice Tumbler
 315 ml / 11 oz
 H: 124 mm / 5"
 D: 66 mm / 2½"



100 00 16
Whiskybecher D.O.F.
Whisky tumbler D.O.F.
 350 ml / 12¼ oz
 H: 91 mm / 3½"
 D: 79,4 mm / 3"



100 00 15
Whiskybecher O.F.
Whisky tumbler O.F.
 275 ml / 9¾ oz
 H: 88 mm / 3½"
 D: 75 mm / 3"



100 00 14
Whiskybecher klein
Whisky small
 190 ml / 6¾ oz
 H: 81 mm / 3¼"
 D: 67 mm / 2½"



100 00 20
Stamper
Shot Glass
 80 ml / 2¾ oz
 H: 65 mm / 2¼"
 D: 47 mm / 1¾"



ULTRA



Kurz und gut.

Wahre Größe äußert sich nicht immer allein über die messbare Länge. So ist es auch bei den Gläsern unserer Glasserie ULTRA. Bewusst wurden bei ihr die Stiele der Kelchgläser reduziert, um eine bessere Handhabung zu erzielen. Denn dadurch lassen sich die Gläser auch besser in Spülmaschinen reinigen, durch den niedrigen Schwerpunkt besser auf einem Tablett tragen und auch unproblematisch lagern. Und was im professionellen Einsatz ein echter Gewinn ist, macht sich auch beim Weinliebhaber in gleicher Form positiv bemerkbar.

Durch die Beibehaltung der Kelchgrößen bewahren die ULTRA -Gläser eine im Höchstmaß ausgeprägte Getränkegerechtigkeit, so dass in den jeweils spezifischen Gläsern die entsprechenden Weine vollkommen zur Geltung kommen. Die harmonisch ausgewogene Abstimmung von Durchmesser, Höhe und damit dem Duftkamin der einzelnen Kelche sorgt für eine optimale Geschmacksentfaltung, egal ob bei Weiß- oder Rotwein.

Neben einem großvolumigen Glas für Bordeaux- oder körperreiche Rotweine bietet ULTRA einen Rotweinkelch, einen Weißweinkelch und ein Weißweinglas. Komplettiert wird die Serie durch einen Sektkelch und einen Wasserkelch. Mit diesem Sortiment stehen für jeden Einsatzzweck - vom frischen, jungen Weißwein bis hin zum tanninbetonten Rotwein oder dem Aperitif - die richtigen Gläser zur Verfügung.

In short.

True size does not always express itself over the measurable length. So it is with the glasses of the glass series ULTRA. The stems of the goblets were intentionally reduced in this series in order to achieve a better handling. It is much easier to clean the glasses in dishwashers and to carry them on a tray through the low balance point. The storage is also more unproblematic. And what is a real profit in professional use, also makes itself felt in the same way positive for wine lovers.

By maintaining the size of the goblets, the ULTRA glasses maintain the highest level of drinking enjoyment, so that every wine is perfectly suited to the specific glass. The harmonious balance of diameter, height and thus the fragrance funnel of the individual goblets ensures optimal flavour development, whether with white or red wine.

Next to a glass for Bordeaux or strong wines there are a red wine glass for low-tannic, classic red wines, a white wine glass for full-bodied white wines and a smaller white wine glass for light- and medium-bodied white wines. A champagne flute and a water glass complete this line. With this range, the right glasses are available for every application - from fresh, young white wine to tannin-flavoured red wine or an aperitif.



Stiel wird aus Oberteil gezogen
stem is pulled out of the bowl

ULTRA



376 00 35
Bordeauxkelch
Bordeaux
550 ml / 18¾ oz
H: 211,5 mm / 8¼"
D: 91,5 mm / 3½"



376 00 01
Rotweinkelch
Red Wine
450 ml / 15¼ oz
H: 202 mm / 8"
D: 85,5 mm / 3¼"



376 00 03
Weißweinglas
White Wine Small
305 ml / 10¼ oz
H: 187 mm / 7¼"
D: 75,5 mm / 3"



376 00 02
Weißweinkelch
White Wine
375 ml / 12¾ oz
H: 194 mm / 7½"
D: 80 mm / 3"



376 00 07
Sektkelch
Flute Champagne
185 ml / 6¼ oz
H: 216,5 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"



376 00 11
Wasserglas
Water
450 ml / 15¼ oz
H: 171,5 mm / 6¾"
D: 85,5 mm / 3¼"



L'AMOUR



Für die schönsten Momente im Leben.

Bei keiner unserer Serien ist der Name so Programm wie bei L'AMOUR – der Serie für sinnliche Momente und romantische Stunden zu zweit. Die Sektkelche mit den roten oder satinierten Herzen eignen sich ebenso wie die Herzchen-Trinkbecher auch als Geschenkidee für Verliebte. Egal ob Valentinstag, Verlobung, Hochzeit, Jahrestag einer Beziehung oder auch Silvester – die edlen Kristallgläser und Becher sind das ganze Jahr hindurch gefragt. Eben: L'AMOUR toujours.

For the loveliest moments in live.

The name speaks for itself: L'AMOUR - a series for sensual moments and romantic hours for two. The champagne glasses with the red or satin hearts just as well as the tumblers with hearts are great gift ideas for loving couples. Valentines Day, engagement, wedding, anniversary of a relationship or New Year - these precious crystal glasses and tumblers are always a good choice. Just: L'AMOUR toujours.



388 00 07 LA003
Sektkelch - rotes Herz
Flute Champagne - red heart
175 ml / 6 oz
H: 242 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"



388 00 07 LA053
Sektkelch - satiniertes Herz
Flute Champagne - satin heart
175 ml / 6 oz
H: 242 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"



352 00 09 LA003
Becher - rotes Herz
Tumbler - red heart
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 LA053
Becher - satiniertes Herz
Tumbler - satin heart
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"

ELEMENTS



Mut zur Farbe.

Farbige Trinkgläser sind als akzentuierende Elemente in der gehobenen Gastronomie aber auch auf dem heimischen Tisch sehr beliebt.

Ein warmes Grau, ein oliviges Grün oder ein sattes Braun sind nur drei Farben der Serie ELEMENTS. Die Farben sind auf die aktuellen Trends abgestimmt, die in der Spitzengastronomie auf dem Tisch aktuell den Ton angeben. Dabei ist die Palette so gewählt, dass die universell einsetzbaren Becher sowohl einzeln als auch in Kombination die dezente, aber gewünschte Aufmerksamkeit erzielen, für die sie eingesetzt werden.

Neben zehn einfarbigen, warmen Farbtönen und den drei Metalltönen Gold, Silber und Bronze wird ELEMENTS durch Becher, Cocktail- und Sektschalen mit matt weißen oder matt schwarzen Oberflächen erweitert. Als Kontrapunkt dazu scheinen von innen sehr intensiv die Farben Gold, Silber oder Bronze.

Bei den Bechern wird ELEMENTS durch die Farbkombination Schwarz-Rot erweitert. Einmal matt Schwarz außen und Rot innen, einmal matt Rot außen und Schwarz innen.

Hinweis:

Bei allen farbigen Gläsern werden die Außenseiten mit organischer Farbe besprüht.

Play of colours.

Coloured drinking glasses are very popular as accentuating elements in the upscale gastronomy but also on the table at home.

A warm gray, an olive green or a rich brown are only three colours of the series ELEMENTS. The colours are adapted to the current trends, which currently set the tone in the top gastronomy on the table. The range is chosen in such a way that the universally applicable tumblers, both individually or in combination, achieve the discreet but desired attention for which they are used.

In addition to ten monochrome earth colours and the three metal tones gold, silver and bronze, ELEMENTS is extended by tumblers, cocktail and champagne bowls with matt white or matt black surfaces. As a counterpoint to this, the colours gold, silver or bronze shine very intense from the inside.

The ELEMENTS tumblers are additionally extended by the colour combination black-red. Once matt black outside and red inside, once matt red outside and black inside.

Advice:

All coloured glasses have been sprayed with organic ink from the outside.



ELEMENTS

Becher | Tumbler
einfarbig / unicoloured



352 00 12 EL015
Bernstein
Amber
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL003
Rot
Red
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL016
Lila
Purple
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL013
Flieder
Lilac
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL050
Blau
Blue
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL051
Blaugrau
Smoky Blue
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL052
Rauchgrau
Grey
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL011
Braun
Brown
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL014
Oliv
Olive
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL006
Grün
Green
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL019
Gold
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL020
Silber/Silver
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"



352 00 12 EL021
Bronze
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3½"

ELEMENTS

Becher | Tumbler
einfarbig / unicoloured



352 00 09 EK015
Bernstein
Amber
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 EK013
Flieder
Lilac
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 EK051
Blaugrau
Smoky Blue
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 EK052
Rauchgrau
Grey
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 EK011
Braun
Brown
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 EK014
Oliv
Olive
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"



352 00 09 EK006
Grün
Green
335 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 75 mm / 3"

Das perfekte Familienglas.

Dank ihrer robusten Verarbeitung, dem geringen Glasdurchmesser und der Farbvielfalt sind die kleinen Becher von ELEMENTS besonders gut für den Nachwuchs geeignet.

The perfect glass for families.

Thanks to their robust processing, the slight glass diameter and the variety of colours, the small tumblers of ELEMENTS are particularly suitable for the offspring.

ELEMENTS

Becher | Tumbler
zweifärbig / bicoloured



352 00 12 EL086
Weiß-Gold
White-Gold
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 EL087
Weiß-Silber
White-Silver
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 EL088
Weiß-Bronze
White-Bronze
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 EL096
Schwarz-Gold
Black-Gold
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 EL097
Schwarz-Silber
Black-Silver
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 EL098
Schwarz-Bronze
Black-Bronze
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 BR093
Schwarz-Rot
Black-Red
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"



352 00 12 BR073
Rot-Schwarz
Red-Black
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 85 mm / 3¼"

ELEMENTS



ELEMENTS

Cocktail



140 00 25 EL019
Gold
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL020
Silber/Silver
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL021
Bronze
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL086
Weiß-Gold
White-Gold
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL087
Weiß-Silber
White-Silver
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL088
Weiß-Bronze
White-Bronze
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL096
Schwarz-Gold
Black-Gold
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL097
Schwarz-Silber
Black-Silver
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"



140 00 25 EL098
Schwarz-Bronze
Black-Bronze
 240 ml / 8 oz
 H: 172 mm / 8½"
 D: 116 mm / 4½"

ELEMENTS

Sektschale | Champagne Saucer



273 00 08 EL019
Gold
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL020
Silber/Silver
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL021
Bronze
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL086
Weiß-Gold
White-Gold
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL087
Weiß-Silber
White-Silver
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL088
Weiß-Bronze
White-Bronze
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL096
Schwarz-Gold
Black-Gold
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL097
Schwarz-Silber
Black-Silver
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"



273 00 08 EL098
Schwarz-Bronze
Black-Bronze
 230 ml / 7¾ oz
 H: 147 mm / 5¾"
 D: 95 mm / 3¾"

TWISTER



Das Lebensgefühl des Südens.

Mit ihrer strukturierten Oberfläche wecken die Glasbecher der Serie TWISTER Erinnerungen an die farbigen Landhausgläser aus dem Süden. Unmittelbar stellt sich das Gefühl einer beschwingten Leichtigkeit ein. Die harmonische Form der Glasbecher unterstützt dies noch einmal.

Die Kombination aus Farbigkeit und dem feinen Riefendekor verschafft den Gläsern der Serie TWISTER einen eigenständigen Charakter. Das Wasser erscheint so noch ein wenig erfrischender und der Sprudel noch ein wenig prickelnder.

Jede Farbe setzt jeweils eigene Akzente: So halten sich das rauchblaue und graublau Glas eher dezent im Hintergrund, was bei subtilen Dekorationen durchaus gewünscht sein kann. Oliv und Braun sind Farben einer warmen Natürlichkeit, die aktuell viele Freunde finden. Sommerlich frisch beleben Grün, Pflaume und Amber jede Tischdekoration auf der Terrasse, auf dem Balkon und selbstverständlich auch Indoor. Ob einfarbig oder in Kombination, mit diesen Farben lassen sich Stimmungen transportieren.

Die Becher mit schwarzem oder weißem Äußerem kombiniert mit Gold, Silber oder Bronze im Inneren des Glases bieten überraschende Licht- und Farbeffekte.

Neben den optischen Vorzügen liefern die Becher der Serie TWISTER auch praktischen Gebrauchsnutzen: Sie liegen mit ihrer bauchigen, harmonischen Form ausgesprochen gut in der Hand. Wer diese attraktiven Glasbecher nicht allein für Wasser oder Softgetränke einsetzen möchte, der kann sie auch als Teelichtgefäße für eine stimmungsvolle Beleuchtung verwenden. Und nach dem Einsatz können sie einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Hinweis:

Bei allen farbigen Gläsern werden die Außenseiten mit organischer Farbe besprüht.

A taste of the south.

With its structured surface, the glass tumblers in the TWISTER series remind you of the colourful country-style glasses to be found in more southerly regions. You immediately get that feeling of buoyant ease. The harmonious form of the glass tumbler underlines this once again.

The combination of colours and the finely scored decor provide the glasses with their own unique character. The water thus even appears a little more refreshing and the bubbles just a little more sparkling.

Every different colour sets its own accent: for example, the smoky blue and gray-blue tend to merge rather discreetly into the background, which may be desirable in the case of subtle table settings. Olive and brown are colours which offer a warm naturalness that is currently very popular. With summery freshness, green, plum and amber put life into any table decoration on the terrace, on the balcony and, of course, indoors. Whether unicoloured or in combination, with these colours, a wide range of moods can be conveyed.

The glass tumblers with a black or white exterior combined with gold, silver or bronze on the inside of the glass provide surprising light and colour effects.

In addition to their aesthetic appeal, the tumblers in the TWISTER series also provide practical consumer benefits: with their bulbous, harmonious form they feel extremely good in the hand. Anyone who does not want to simply use this attractive glass for water or soft drinks, can also use it to hold tea lights to provide atmospheric lighting. And after use, they can easily be cleaned in the dishwasher.

Advice:

All coloured glasses have been sprayed with organic ink from the outside.

TWISTER



352 00 12 TW011
Braun
Brown
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 TW014
Oliv
Olive
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 TW051
Blaugrau
Smoky Blue
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 TW052
Rauchgrau
Grey
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 TW006
Grün
Green
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 TW015
Bernstein
Amber
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 TW013
Flieder
Lilac
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 ET086
Weiß-Gold
White-Gold
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 ET087
Weiß-Silber
White-Silver
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 ET088
Weiß-Bronze
White-Bronze
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 ET096
Schwarz-Gold
Black-Gold
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 ET097
Schwarz-Silber
Black-Silver
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



352 00 12 ET098
Schwarz-Bronze
Black-Bronze
 465 ml / 15¾ oz
 H: 120 mm / 4¾"
 D: 85 mm / 3½"



WASSER | WATER



Wasser - Grundlage allen Lebens.
Und ein perfekter Begleiter zu Wein.

Bei Wassergläsern sind die Vorgaben an das Glas weit weniger streng als beim Wein oder Champagner. Erlaubt ist, was gefällt. Meist bringt das klare und dünnwandige Kristallglas Wasser in allen Formen besonders gut zur Geltung. Für kohlen-säurehaltige Mineralwasser eignen sich schlanke Gläser besser, da sie den Sprudel länger im Glas halten. Umgekehrt: Soll ein stark sprudelndes Wasser schnell in ein Medium-Wasser umgewandelt werden, eignet sich ein bauchigeres Glas.

Water - basis of all life.
And a perfect match with wine.

For water glasses, the requirements for the glass are far less stringent than for wine or champagne. Allowed is what pleases. In most cases, the clear and thin-walled crystal glass emphasizes water in all its forms. Slim glasses keep the bubbles of carbonated mineral water longer in the glass. Conversely, a bulbous glass is suitable for a strong bubbling water to be quickly converted into a medium water.



283 00 11
Wasserglas
Water
450 ml / 15¼ oz
H: 156 mm / 6"
D: 85 mm / 3¼"



205 00 11
PROFESSIONAL
Wasserglas
Water
450 ml / 15¼ oz
H: 158 mm / 6¼"
D: 85 mm / 3¼"



284 00 11
Wasserglas
Water
295 ml / 10 oz
H: 146 mm / 5¾"
D: 73 mm / 3"



140 00 11
GRANDEZZA
Wasserglas
Water
340 ml / 11½ oz
H: 164 mm / 6½"
D: 77 mm / 3"



140 00 11 KE005
GRANDEZZA
Wasserglas blau
Water blue
340 ml / 11½ oz
H: 164 mm / 6½"
D: 77 mm / 3"



200 00 11
CLASSIC
Wasserglas
Water
320 ml / 10¾ oz
H: 168 mm / 6½"
D: 75 mm / 3"



420 00 11¹
Q1
Wasserglas
Water
460 ml / 15½ oz
H: 188 mm / 7¼"
D: 86 mm / 3½"



376 00 11
ULTRA
Wasserglas
Water
450 ml / 15¼ oz
H: 171,5 mm / 6¾"
D: 85,5 mm / 3½"

¹ mundgeblasen / mouth-blown

SEKT- & CHAMPAGNERGLÄSER SPARKLING WINE GLASSES



Für einen edlen Tropfen gibt es immer einen Anlass.

Dass der Schaumwein seinen Ursprung in der französischen Champagne hat, ist unbestritten. Dass in keinem anderen Land der Erde mehr Schaumwein getrunken wird als in Deutschland, wissen wahrscheinlich nur die wenigsten. Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern, ein Schaumwein in Form eines Champagners, Sekts oder Crémants darf zum Anstoßen nirgends fehlen. Bei den Schaumweinen aus der Champagne ist es nicht geblieben - aber nur sie dürfen sich auch Champagner nennen. Fast alle weinproduzierenden Regionen der Welt stellen mittlerweile Schaumweine her, die sich teils stark in Geschmack, Qualität und Preis unterscheiden. Hochwertige Schaumweine kommen aber auch als Crémant aus Frankreich, als Sekt aus Deutschland, als Prosecco aus Italien und als Cava aus Spanien. Es liegt an Ihnen, welcher Schaumwein ihr Liebling wird.

Die im Katalog abgebildeten Champagner- und Sektkelche sind für Sie ohne Aufpreis mit einem Moussierpunkt ausgestattet. An dieser angerauten Stelle im Kelchboden bricht sich die Kohlensäure im Schaumwein. Die Perlage ist dadurch gleichmäßiger und länger anhaltend als bei Gläsern ohne Moussierpunkt.

There is always a reason for a noble drop.

It is undisputed that the sparkling wine has its origin in the French area Champagne. That Germany is the world champion in drinking sparkling wine probably know only a few. Whether weddings, birthdays or company parties, a sparkling wine in form of Champagne, sparkling wine or Crémant must not be missing to toast anywhere. It has not stayed with the sparkling wines from the Champagne - but only they can call themselves Champagne. Almost all wine-producing regions of the world produce sparkling wines today, which differ in taste, quality and price, some of them enormously. High-quality sparkling wines come as Crémant from France, as sparkling wine from Germany, as Prosecco from Italy and as Cava from Spain. It's up to you which one you call your favourite.

The champagne glasses in our catalogue have a sparkling point in the base of the bowl. The carbon dioxide in the sparkling wine nucleates on this broken surface spot to create an ongoing stream of bubbles in the glass that continues much longer compared to glasses without this feature.



SEKT- & CHAMPAGNERGLÄSER

SPARKLING WINE GLASSES



420 00 29¹
Q1
Champagnerkelch
Flute Champagne
300 ml / 10¼ oz
H: 270 mm / 10½"
D: 82 mm / 3¼"

¹ mundgeblasen / mouth-blown



231 00 29
QUATROPHIL
Champagnerkelch
Flute Champagne
290 ml / 10¾ oz
H: 260 mm / 10¼"
Ø: 82,5 mm / 3¼"



159 00 29
POWER
Champagnerkelch
Champagne
240 ml / 8 oz
H: 226 mm / 9"
D: 72,5 mm / 2¾"



224 00 29
FLAME
Champagnerkelch
Champagne
225 ml / 7½ oz
H: 240 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"



100 00 07
WEINLAND
Sektkelch
Flute Champagne
200 ml / 6¾ oz
H: 212 mm / 8¼"
D: 67,5 mm / 2¼"



140 00 07
GRANDEZZA
Sektkelch
Flute Champagne
215 ml / 7¼ oz
H: 222 mm / 8¾"
D: 65 mm / 2½"



147 00 07
EXQUISIT
Sektkelch
Flute Champagne
175 ml / 6 oz
H: 221 mm / 8¾"
D: 67,5 mm / 2¾"



180 00 17
EVENT
Sektkelch
Flute Champagne
195 ml / 6½ oz
H: 221 mm / 8¾"
D: 68 mm / 2¾"



220 00 07
EXPERIENCE
Sektkelch
Flute Champagne
190 ml / 6½ oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 63 mm / 2½"



140 00 29
GRANDEZZA
Champagnerkelch
Champagne
280 ml / 9½ oz
H: 235 mm / 9¼"
D: 70 mm / 2½"



147 00 29
EXQUISIT
Champagnerkelch
Champagne
265 ml / 9 oz
H: 223 mm / 8¾"
D: 70 mm / 2¾"



149 00 29
EXQUISIT ROYAL
Champagnerkelch
Champagne
265 ml / 9 oz
H: 243 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"



200 00 29
CLASSIC
Champagnerkelch
Champagne
240 ml / 8 oz
H: 217 mm / 8½"
D: 65 mm / 2½"



200 00 07
CLASSIC
Sektkelch
Flute Champagne
190 ml / 6½ oz
H: 219 mm / 8½"
D: 65 mm / 2½"



215 00 17
EVENT
Sektkelch
Flute Champagne
170 ml / 5¾ oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 65 mm / 2½"



376 00 07
ULTRA
Sektkelch
Flute Champagne
185 ml / 6¼ oz
H: 216,5 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"



377 00 07
REVOLUTION
Sektkelch
Flute Champagne
200 ml / 6¾ oz
H: 225 mm / 9"
D: 75 mm / 3"



182 00 29
CUVEÉ
Champagnerkelch
Champagne
145 ml / 5 oz
H: 193 mm / 7½"
D: 63 mm / 2½"



215 00 29
VINEA
Champagnerkelch
Champagne
210 ml / 7 oz
H: 205 mm / 8"
D: 68 mm / 2¾"



190 00 29
PRESTIGE
Champagnerkelch
Champagne
345 ml / 11¾ oz
H: 232 mm / 9"
D: 80 mm / 3¼"



190 00 29 PR202
PRESTIGE
Champagnerkelch matt-weiß
Champagne matt-white
345 ml / 11¾ oz
H: 232 mm / 9"
D: 80 mm / 3¼"



180 00 07
EVENT
Sektflöte
Champagne Flute
160 ml / 5½ oz
H: 237 mm / 9¼"
D: 70 mm / 2¾"



273 00 08
Sektchale
Champagne Saucer
230 ml / 7¾ oz
H: 147 mm / 5¾"
D: 95 mm / 3¾"



388 00 07 LA053
L'AMOUR
Sektkelch-satinierteres Herz
Flute Champagne-satin heart
175 ml / 6 oz
H: 242 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"



388 00 07 LA003
L'AMOUR
Sektkelch-rote Herzen
Flute Champagne-red hearts
175 ml / 6 oz
H: 242 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"

BIERPOKALE | BEER GLASSES



„Bier, soweit es in Maßen getrunken wird, beruhigt das Temperament, erheitert den Geist und unterstützt die Gesundheit.“ - Thomas Jefferson

Ob kühles Pils, Lagerbier oder süffiges Schwarzbier – längst trinkt man Bier nicht mehr nur aus der Flasche. Auch beim Gerstensaft gilt: Das Glas hat einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack des Bieres. Von der Tulpe und Kelch über den Schwenker und das Weizenbiertglas bis hin zum Pokal, Becher oder Krug ist alles dabei, was das Biertrinkerherz erfreut. Damit lassen sich „normales“ oder alkoholfreies Bier und trendige Getränke wie Ice-Bier und Biermischgetränke stilvoll konsumieren. Und natürlich auch Craft Beer.

„Beer, if drunk in moderation, softens the temper, cheers the spirit and promotes health.“ - Thomas Jefferson

No matter whether pils, lager beer or palatable black beer – the times of drinking beer just straight out of the bottle have passed. The right glass has a significant impact on the taste of the amber brew as well. From tulips, snifters, Weizen and Pilsner glasses, goblets and chalices to pints and mugs, beer boots, or maßes - at Stölzle you can find anything a beer lover's heart might wish for. With those you can enjoy "normal" beer, nonalcoholic beer or even trendy types like Ice Beer or shandies even more stylishly. Of course, that counts for craft beer as well.



Oktoberfest

BIERPOKALE | BEER GLASSES



366 00 52
IMPERIAL
0,5 l / 17 oz
620 ml / 21 oz
H: 226 mm / 9"
D: 80 mm / 3"



366 00 50
IMPERIAL
0,4 l / 13½ oz
485 ml / 16½ oz
H: 213 mm / 8½"
D: 74 mm / 3"



366 00 19
IMPERIAL
0,3 l / 10¼ oz
375 ml / 12¾ oz
H: 198 mm / 7¾"
D: 72 mm / 2¾"



366 00 48
IMPERIAL
0,25 l / 8½ oz
320 ml / 10¾ oz
H: 190 mm / 7½"
D: 66 mm / 2½"



366 00 49
IMPERIAL
0,2 l / 6¾ oz
260 ml / 8¾ oz
H: 176 mm / 7"
D: 66 mm / 2½"



473 00 52
Weizenbier 0,5 l
Wheat Beer 17 oz
670 ml / 22¾ oz
H: 240 mm / 9½"
D: 82 mm / 3¼"



473 00 50
Weizenbier 0,3 l
Wheat Beer 10¼ oz
395 ml / 13¼ oz
H: 206 mm / 8"
D: 69 mm / 2¾"



307 00 50
ISERLOHN
0,4 l / 13½ oz
500 ml / 17 oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 80 mm / 3"



307 00 19
ISERLOHN
0,3 l / 10¼ oz
400 ml / 13½ oz
H: 210 mm / 8¼"
D: 76 mm / 3"



307 00 48
ISERLOHN
0,25 l / 8½ oz
320 ml / 10¾ oz
H: 193 mm / 7½"
D: 70 mm / 2¾"



307 00 49
ISERLOHN
0,2 l / 6¾ oz
270 ml / 9¼ oz
H: 184 mm / 7¼"
D: 68 mm / 2¾"



103 00 19
MILANO
Biertulpe 0,3 l
Beer 10¼ oz
390 ml / 13¼ oz
H: 236 mm / 9¼"
D: 73 mm / 3"



200 00 19
CLASSIC
Biertulpe 0,3 l
Beer 10¼ oz
430 ml / 14½ oz
H: 223,5 mm / 9"
D: 75 mm / 3"



210 00 19
GRAND CUVÉE
Biertulpe 0,3 l
Beer 10¼ oz
390 ml / 13¼ oz
H: 177 mm / 7"
D: 73 mm / 2¾"



104 00 22
VULCANO
Bierbecher
Beer Tumbler
705 ml / 23¾ oz
H: 133 mm / 5¼"
D: 96 mm / 3¾"



120 00 19
Biertulpe 0,3 l
Beer 10¼ oz
400 ml / 13½ oz
H: 193,5 mm / 7½"
D: 78 mm / 3"



121 00 19
Craft Beer
0,3 l / 10¼ oz
430 ml / 14½ oz
H: 200 mm / 7¾"
D: 87 mm / 3½"



308 00 50
BERLIN
0,4 l / 13½ oz
500 ml / 17 oz
H: 153 mm / 6"
D: 93 mm / 3½"



308 00 19
BERLIN
0,3 l / 10¼ oz
390 ml / 13¼ oz
H: 145 mm / 5¾"
D: 85 mm / 3¼"



500 00 53
ISAR
1 l / 33¾ oz
1000 ml / 33¾ oz
H: 202 mm / 8"
D: 109 mm / 4¼"



500 00 52
ISAR
0,5 l / 17 oz
500 ml / 17 oz
H: 160 mm / 6¼"
D: 86 mm / 3½"



501 00 53
DIAMOND
1 l / 33¾ oz
1000 ml / 33¾ oz
H: 200 mm / 7¾"
D: 110,5 mm / 4¼"



501 00 52
DIAMOND
0,5 l / 17 oz
500 ml / 17 oz
H: 162 mm / 6½"
D: 83,5 mm / 3¼"

IMPERIAL

ISERLOHN

BERLIN

WEIZENBIER | WHEAT BEER

sonstige BIERGÄSER | other BEER GLASSES

BIERKRÜGE | BEER STEIN

NEW YORK BAR



Klassisches Bar-Gläser-Konzept mit dem Touch einer faszinierenden Stadt.

Die Barglasserie NEW YORK BAR besteht aus Bechergläsern für Säfte, Mixgetränke, Longdrinks, Campari, Whisky, Schnaps und Co. Durch die geradlinigen, gut definierten Formen demonstriert sie in jedem Einsatzgebiet die nötige Kompetenz. Cocktail- und Spirituosensliebhaber erhalten durch die schweren Gläser echte Handschmeichler. Hochwertiges Kristallglas sorgt für besondere Härte, Bruch- und Kratzfestigkeit bei gleichzeitig hervorragender Brillanz sowie Spülmaschinenfestigkeit des Glases.

Classic bar glass concept with the touch of a fascinating city.

The bar glass series NEW YORK BAR consists of tumblers for juices, mixed drinks, long drinks, Campari, whisky, schnapps and Co. The straight, well-defined shapes demonstrate the necessary competence in every area of application. The heavy glasses give cocktail and spirits lovers real flattering flavours. High-quality crystal glass ensures special hardness, break and scratch resistance combined with excellent brilliance and dishwasher resistance of the glass.



NEW YORK BAR



350 00 09
Mix-Drink
 Mix-Drink
 350 ml / 11¾ oz
 H: 144 mm / 5¾"
 D: 64,5 mm / 2½"



350 00 10
Saftdrink groß
 Juice large
 380 ml / 12¾ oz
 H: 155 mm / 6"
 D: 65,5 mm / 2½"



350 00 12
Longdrink
 Longdrink
 405 ml / 13¾ oz
 H: 165 mm / 6½"
 D: 66 mm / 2½"



350 00 23
Bierbecher
 Beer Tumbler
 535 ml / 18 oz
 H: 160 mm / 6¼"
 D: 76 mm / 3"



350 00 22
Highball
 Highball
 450 ml / 15¼ oz
 H: 178 mm / 7"
 D: 66 mm / 2½"



350 00 14
Saft-Drink
 Juice-Drink
 290 ml / 9¾ oz
 H: 107 mm / 4¼"
 D: 70 mm / 2¾"



350 00 11
Wasserglas
 Water
 260 ml / 8¾ oz
 H: 140 mm / 5½"
 D: 55,5 mm / 2¼"



350 00 13
Campari-Drink
 Aperitif
 320 ml / 10¾ oz
 H: 166,5 mm / 6½"
 D: 59,5 mm / 2¼"



350 00 13 BE001
Campari-Drink, schwarz
 Aperitif, black
 320 ml / 10¾ oz
 H: 166,5 mm / 6½"
 D: 59,5 mm / 2¼"

Hinweis:
 Bei allen farbigen Gläsern werden die Außenseiten mit organischer Farbe besprüht.

Advice:
 All coloured glasses have been sprayed with organic ink from the outside.



350 00 47
Mini-Drink
 Tumbler small
 190 ml / 6½ oz
 H: 80 mm / 3¼"
 D: 68 mm / 2½"



350 00 46
Rocks
 Whisky Tumbler
 250 ml / 8½ oz
 H: 85 mm / 3¼"
 D: 75 mm / 3"



350 00 15
Whisky pur
 Whisky Tumbler
 320 ml / 10¾ oz
 H: 94 mm / 3¾"
 D: 80 mm / 3¼"



350 00 16
Whisky D.O.F.
 Whisky D.O.F.
 420 ml / 14¼ oz
 H: 106 mm / 4¼"
 D: 85 mm / 3¼"



350 00 20
Stamper
 Shot Glass
 55 ml / 1¾ oz
 H: 81 mm / 3¼"
 D: 39 mm / 1½"



BAR • LIQUEUR • SPIRITS



480 00 19
BEER & BAR
Salsa
450 ml / 15¼ oz
H: 223 mm / 8¾"
D: 80 mm / 3¼"



481 00 19
BEER & BAR
Rumba
420 ml / 14¼ oz
H: 215 mm / 7½"
D: 82 mm / 3½"



482 00 19
BEER & BAR
Samba
400 ml / 13½ oz
H: 228 mm / 9"
D: 70 mm / 2¾"



483 00 25
BEER & BAR
Acapulco
480 ml / 16¼ oz
H: 209 mm / 8¼"
D: 80 mm / 3¼"



140 00 24
GRANDEZZA
Margarita
340 ml / 11½ oz
H: 172 mm / 6¾"
D: 111 mm / 4¼"



140 00 25
GRANDEZZA
Cocktailschale
Cocktail Glass
240 ml / 8 oz
H: 172 mm / 6¾"
D: 116 mm / 4½"



205 00 25
PROFESSIONAL
Cocktailschale
Cocktail Glass
250 ml / 8½ oz
H: 168 mm / 6½"
D: 106 mm / 4¼"



160 00 37
Gin Tonic
Cocktail Glass
755 ml / 25½ oz
H: 215 mm / 8½"
D: 107 mm / 4¼"



502 00 32
Latte / Glühwein
Coffee / hot beverages
265 ml / 9 oz
H: 150 mm / 6"
D: 78 mm / 3"



106 00 31
Verkostungsglas
I.N.A.O. Tasting
200 ml / 6¾ oz
H: 155 mm / 6"
D: 65 mm / 2½"



140 00 31
GRANDEZZA
Verkostungsglas
Tasting Glass
305 ml / 10¼ oz
H: 175 mm / 7"
D: 73 mm / 3"



150 00 31
GRAND CUVÉE
Verkostungsglas
Tasting Glass
300 ml / 10¼ oz
H: 186 mm / 7¼"
D: 74 mm / 3"

BAR • LIQUEUR • SPIRITS



140 00 26
GRANDEZZA
Edelbrand
Grappa
105 ml / 3½ oz
H: 203 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"



200 00 26
CLASSIC
Grappaglas
Liqueur
100 ml / 3¼ oz
H: 200 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"



231 00 30
QUATROPHIL
Edelbrand
Grappa
65 ml / 2¼ oz
H: 195 mm / 7¾"
D: 62,5 mm / 2½"



420 00 30¹
Q1
Edelbrand
Grappa
65 ml / 2¼ oz
H: 192 mm / 7½"
D: 62 mm / 2½"



420 00 18¹
Q1
Cognac
Cognac
130 ml / 4½ oz
H: 185 mm / 7¼"
D: 65 mm / 2½"



200 00 30
CLASSIC
Destillatglas
Liqueur
185 ml / 6¼ oz
H: 177,5 mm / 7"
D: 65 mm / 2½"

¹ mundgeblasen / mouth-blown



154 00 31
Destillatglas
Rum
205 ml / 7 oz
H: 178,5 mm / 7"
D: 65 mm / 2½"



206 00 26
Destillatglas
Grappa
90 ml / 3 oz
H: 173 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¼"



205 00 26
PROFESSIONAL
Destillatglas
Grappa
85 ml / 2¾ oz
H: 172 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¼"



205 00 30
PROFESSIONAL
Destillatglas
Liqueur
105 ml / 3½ oz
H: 169 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¼"



205 00 31
PROFESSIONAL
Aquavit / Bitter
Vodka / Aperitif
50 ml / 1¾ oz
H: 166 mm / 6½"
D: 56 mm / 2¼"



140 00 18
GRANDEZZA
Cognacschwenker
Brandy Glass
610 ml / 20¾ oz
H: 155 mm / 6"
D: 104 mm / 4"



205 00 18
PROFESSIONAL
Cognacschwenker
Brandy Glass
425 ml / 14¼ oz
H: 138 mm / 5½"
D: 95 mm / 3¾"



103 00 18
MILANO
Cognacschwenker
Brandy Glass
585 ml / 19¾ oz
H: 134 mm / 5¼"
D: 105 mm / 4¼"



161 00 31
Nosing Glass
195 ml / 6½ oz
H: 124 mm / 4¾"
D: 73,5 mm / 3"



161 00 05
Likörschale
Liqueur Glass
85 ml / 2¾ oz
H: 72 mm / 2¾"
D: 73,5 mm / 3"

Die ganze Welt der Bar- und Spirituosengläser.

Diese Gläser sind etwas für Cocktail-Fans und Whisky-Liebhaber. Genauso für Kenner hochwertiger, edler Brände oder Destillate. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Bar- und Spirituosengläsern.

Die vier BEER & BAR Gläser Samba, Salsa, Rumba und Acapulco sind echte Alleskönner. Werden sonst Gläser auf eine Funktion, also ein bestimmtes Getränk, hin optimal ausgerichtet, sind diese bewusst für verschiedene Getränke konzipiert. Sie eignen sich für den Biergenuss genauso wie als Cocktail-, Longdrink-, Saft- oder Wasserglas. Diese universelle Verwendbarkeit hat ihren Grund nicht zuletzt in der Formgebung. Hier finden sich Anklänge an ein klassisches Bierglas, an ein Longdrinkglas mit dem Akzent auf das notwendige Volumen oder auch an ein modifiziertes Kelchglas.

Aperitifs lassen sich hervorragend aus Cocktailschalen genießen. Margarita hat genauso ihr eigenes Glas wie Gin Tonic. Und möchten Sie nur mal einen Wein verkosten, bieten wir Ihnen verschiedene Verkostungsgläser.

Die Destillatgläser lassen die vielfältigen Farbtöne von Whisky, Rum und anderen fassgelagerten Bränden besonders gut zur Geltung kommen. Ein breiter Kelch ermöglicht eine optimale Entfaltung der feinen Aromen. Diese werden durch den sich nach oben verjüngenden Kelch gebündelt und direkt zur Nase geführt. Der leicht brennende Alkoholgeruch wird jedoch unterbunden.

Der Digestif kommt zwar immer zum Schluss, aber bei uns kommt er nicht zu kurz, denn eine kleine Gläserauswahl ist nur ihm vorbehalten.

A whole world of bar and spirits glasses.

For cocktail fans and whisky lovers. For connoisseurs of high-quality, noble brandies or distillates. We offer a wide selection of bar and spirits glasses. The four BEER & BAR glasses Samba, Salsa, Rumba and Acapulco are real all-rounders. If glasses are otherwise optimally aligned to a function, thus a specific beverage, they are deliberately designed for different drinks. They are suitable for beer enjoyment as well as cocktail, longdrink, aperitif, juice or water glass. This universal usability has its reason not least in the shape. You will find echoes of a classic beer glass, of a long drink glass with the accent on the necessary volume or on a modified goblet.

Aperitifs can be excellently enjoyed from cocktail glasses. Margarita has her own glass as well as Gin Tonic. And if you just want to taste a wine, we offer different tasting glasses.

The distillate glasses bring out the many different colour tones of whisky, rum and other barrel-aged brandies to their best advantage. The wide goblet optimizes the development of the subtle aromas which rise up through the broad based tulip design directly to your nose. The glass form neutralises any light alcoholic smell.

The digestive always comes at the end, but it does not come up short, because a small selection of glasses is reserved only for this kind of beverage.



303 00 30
Liqueur / Schnaps
Liqueur
55 ml / 1¾ oz
H: 122 mm / 4¾"
D: 48 mm / 2"



303 00 05
Liqueur / Schnaps
Liqueur
30 ml / 1 oz
H: 105 mm / 4"
D: 48 mm / 2"



205 00 20
PROFESSIONAL
Stamper
Shot Glass
70 ml / 2¼ oz
H: 100 mm / 4"
D: 46 mm / 1¾"



205 00 21
PROFESSIONAL
Stamper
Shot Glass
45 ml / 1½ oz
H: 80 mm / 3"
D: 46 mm / 1¾"



350 00 20
NEW YORK BAR
Stamper
Shot Glass
55 ml / 1¾ oz
H: 81 mm / 3¼"
D: 39 mm / 1½"



100 00 20
WEINLAND
Stamper
Shot Glass
80 ml / 2¾ oz
H: 62 mm / 2½"
D: 47 mm / 1¾"

GLASTRINKHALME GLASS STRAWS



Klare Sache.

Der Genuss eines erfrischenden Getränks mit Trinkhalm ist stets auch ein Stückchen Luxus – im Alltag genauso wie in geselliger Runde. Strohhalme sorgen bei vielen Getränken, egal ob Longdrink oder Softdrink, Eiskaffee, Cocktail und selbst bei klarem Mineralwasser für ein angenehmes Trinkgefühl. Doch Einmal-Trinkhalme aus Kunststoff, wie man sie in der Gastronomie ebenso wie in Privathaushalten gern genutzt hat, sorgen auch für eine Menge Müll und Mikroplastik.

Die Vorteile von Trinkhalmen aus Glas sind offensichtlich: sie sind wiederverwendbar und langlebig. Sie sind maschinenfest, lassen sich aber auch mit einer kleinen Bürste einfach von Hand reinigen. Das Material Glas erlaubt hier einen klaren Durchblick auf ein appetitliches Reinigungsergebnis. Trinkhalme aus Glas weisen zudem eine erhöhte Stabilität gegenüber anderen Materialien auf, und – ein nicht zu vernachlässigendes Argument – Glasstrohhalm sind geschmacksneutral: für ein klares Geschmackserlebnis. Und nicht zuletzt: Sollte ein Glashalm doch einmal in die Brüche gehen, ist er zu 100% recyclebar.

It's a clear thing.

Enjoying a refreshing drink with a straw is an indulgent luxury - in everyday life as well as when meeting friends. Drinking straws go well with a variety of drinks whether they be long alcoholic or soft drinks, iced coffee, cocktail or even mineral water. However, disposable plastic straws in both commercial and domestic use are not environmentally friendly and contribute to landfill and microplastic pollution.

The benefits of straws made of glass are obvious: they are reusable and durable. The straws are dishwasher safe but can also be easily cleaned by hand with a small brush and being glass you can visibly see that the straws are clean.

Drinking straws made of glass are also more stable than other materials and - a not to be neglected argument - glass straws are tasteless for a clean taste experience. Last but not least if a glass straw breaks it is 100% recyclable.

Glastrinkhalme
Glass Straws
H: 200 mm / 8"
D: 9 mm / 0,35"

441 00 77 GH012
Grau
grey

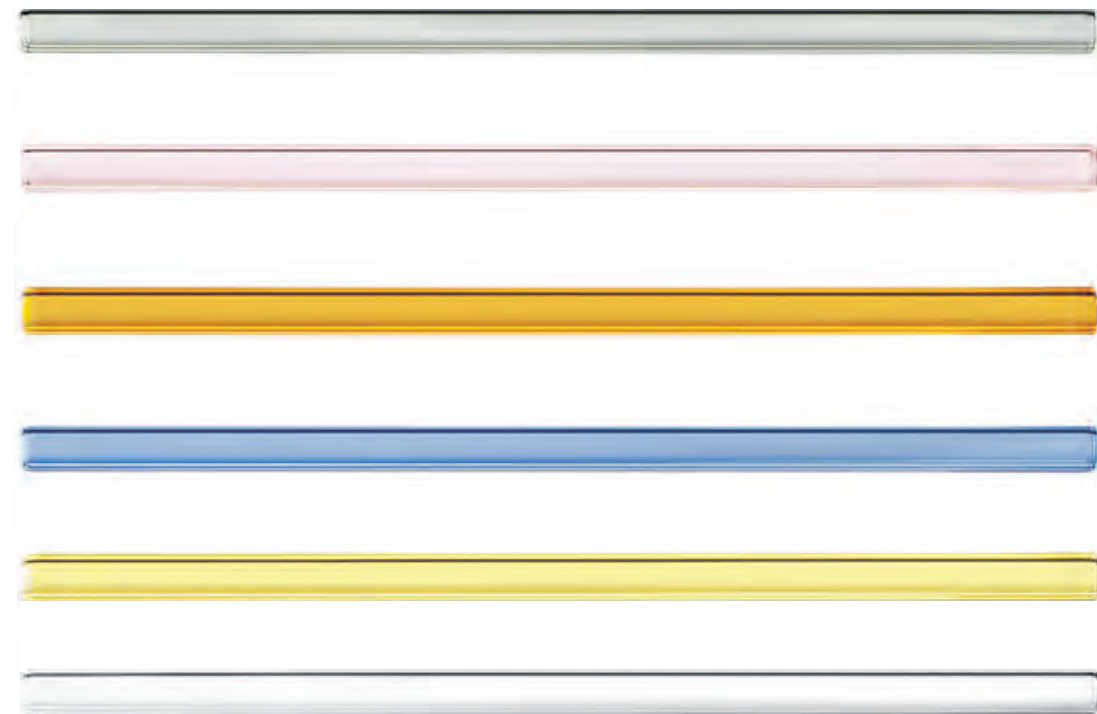
441 00 77 GH016
Lila
purple

441 00 77 GH015
Bernstein
amber

441 00 77 GH055
Hellblau
light blue

441 00 77 GH004
Gelb
yellow

441 00 77
klar
clear



COFFEE & MORE



Heiß & kalt.

Das orientalische Teeglas stand Pate für die mundgeblasenen Thermogläser der Serie COFFEE 'N MORE. In den vier verschiedenen Größen dieser Serie lassen sich Heiß- als auch Kaltgetränke stilvoll servieren. Cappuccino, Grüner Tee, Cocktail oder Softdrink halten dank der Doppelwandigkeit ihre optimale Temperatur über einen längeren Zeitraum. Durch diese isolierende Funktion kann man die Außenwand zu jeder Zeit gut anfassen. COFFEE 'N MORE besteht aus Borosilikatglas, ist spülmaschinenfest und geeignet für die Mikrowelle.

Hot & cold.

The oriental tea glass was the inspiration for the mouth-blown thermo-glasses of the range COFFEE 'N MORE. Hot and cold beverages can be served with style in the four different sizes. Thanks to the double-walled mugs an Espresso, green tea, cocktail or softdrink keep their temperature over a long period. Due to the insulating character the outer wall can be held pleasant at any time. The glasses are made of borosilicate glass, are dishwasher safe and suited for the microwave.



425 52 12
XL
330 ml / 11 ¼ oz
H: 142 mm / 5 ½"
D: 83 mm / 3 ¼"



425 52 09
L
230 ml / 7 ¾ oz
H: 114 mm / 4 ½"
D: 83 mm / 3 ¼"



425 52 46
M
180 ml / 6 oz
H: 93 mm / 3 ¾"
D: 80 mm / 3 ¼"



425 52 20
S
90 ml / 3 oz
H: 89 mm / 3 ½"
D: 60 mm / 2 ¼"



VULKANOS



Aus dem Feuer geboren.

Wie flüssiges Magma wirkt die Glasmasse, aus der ein Glas entsteht. Diese Verbindung hat die Grundlage für die Dekanterserie VULKANOS geliefert. Mit außergewöhnlichen Formen und jeweils mit dem Namen eines Vulkans versehen, sorgen diese Dekanter schon optisch für einen besonderen Genussfaktor zum Wein.

Die extravaganten und teilweise etwas exzentrischen Formen dieser Dekanter bereichern jede Kristallglasserie. Sie sind in ihrer optischen Eigenständigkeit aber keineswegs aufdringlich, sondern überzeugen durch perfektes Understatement. Voraussetzung ist die hohe Funktionalität unserer Dekanter.

Ein Dekanter muss dem Wein den Freiraum geben, sein Bouquet zu entfalten. Dafür muss eine große Oberfläche geschaffen werden, die den Wein frei atmen lässt. Gleichzeitig muss ein einfaches Ausgießen des Weines gewährleistet sein und auch die Reinigung des Dekanters darf nicht zum Problem werden.

VULKANOS überzeugt durch Gestaltung und hohe Qualität. Mundblasttechnik sowie Reinheit des Glases garantieren den ungetrübten Einsatz dieser gläsernen Schmuckstücke.

Born in fire.

The glass mass, from which a glass arises, appears like liquid magma. This link has provided the basis for the VULKANOS decanter series. With unusual shapes and each with the name of a volcano, these decanters optically provide a special pleasure factor to the wine.

The extravagant and partial eccentric shapes of these decanters enrich every crystal glass series. They are by no means intrusive in their optical independence, but convince by perfect understatement. The requirement is the high functionality of our decanters.

A decanter must give the wine the space to develop its bouquet. For this, a large surface must be created that allows the wine to breathe freely. At the same time a simple pouring of the wine must be guaranteed and also the cleaning of the decanter must not be a problem.

VULKANOS impresses with design and high quality. Mouthblowing technique and purity of the glass guarantee the untroubled use of these glass jewels.



VULKANOS



402 00 59
TEIDE
 750 ml / 25¼ oz
 H: 240 mm / 9½"
 D: 238 mm / 9½"



402 00 59 KA001
TEIDE black
 750 ml / 25¼ oz
 H: 240 mm / 9½"
 D: 238 mm / 9½"



400 00 59
FIRE
 750 ml / 25¼ oz
 H: 265 mm / 10½"
 D: 196 mm / 7¾"



401 00 59
EARTH
 750 ml / 25¼ oz
 H: 285 mm / 11¼"
 D: 175 mm / 7"



403 00 59
EREBUS
 1500 ml / 50¾ oz
 H: 295 mm / 11½"
 D: 222 mm / 8¾"



404 00 59
BARCELONA
 1500 ml / 50¾ oz
 H: 285 mm / 11¼"
 D: 190 mm / 7½"



405 00 59
OSORNO
 750 ml / 25¼ oz
 H: 305 mm / 12"
 D: 170 mm / 6¾"



406 00 59
DANCING
 750 ml / 25¼ oz
 H: 350 mm / 13¾"
 D: 165 mm / 6½"



407 00 21
Trichter
Funnel
 H: 160 mm / 6¼"
 D: 110 mm / 4¼"



DECANTER & COOLER



400 00 59
FIRE
0,75 l / 25¼ oz
750 ml / 25¼ oz
H: 265 mm / 10½"
D: 196 mm / 7¾"



400 00 64
FIRE
0,5 l / 17 oz
500 ml / 17 oz
H: 210 mm / 8¼"
D: 147 mm / 5¾"



400 00 63
FIRE
0,375 l / 12¾ oz
375 ml / 12¾ oz
H: 200 mm / 8"
D: 140 mm / 5½"



400 00 62
FIRE
0,25 l / 8½ oz
250 ml / 8½ oz
H: 185 mm / 7¼"
D: 130 mm / 5"



400 00 61
FIRE
0,125 l / 4¼ oz
125 ml / 4¼ oz
H: 140 mm / 5½"
D: 100 mm / 4"



400 00 58
FIRE
Spirituosenkaraffe
Carafe Spirits
1000 ml / 33¾ oz
H: 270 mm / 10½"
D: 150 mm / 6"



400 00 57
FIRE
Weißweinkaraffe
Carafe White Wine
600 ml / 20¼ oz
H: 260 mm / 10¼"
D: 130 mm / 5"

DECANTER & COOLER



100 00 59
WEINLAND
750 ml / 25¼ oz
H: 213 mm / 8½"
D: 194 mm / 7½"



140 00 59
GRANDEZZA
750 ml / 25¼ oz
H: 200 mm / 8"
D: 150 mm / 6"



200 00 59
CLASSIC
750 ml / 25¼ oz
H: 217 mm / 8½"
D: 210 mm / 8¼"



408 00 59
BORDEAUX
750 ml / 25¼ oz
H: 255 mm / 10"
D: 180 mm / 7"



409 00 59
Dekanter mit Henkel
Decanter with handle
750 ml / 25¼ oz
H: 200 mm / 7¾"
D: 215 mm / 8½"



205 00 59
PROFESSIONAL
750 ml / 25¼ oz
H: 217 mm / 8½"
D: 205 mm / 8"



200 00 55
Kühler
Cooler
H: 210 mm / 8¼"
D: 260 mm / 10¼"

alle Dekanter und Kühler sind mundgeblasen /
all decanters and cooler are mouth-blown

Warum dekantieren?

Gerade ältere Weine, insbesondere Rotweine, bilden in der Flasche Bodensatz. Dieses sogenannte Depot besteht aus Gerb- und Farbstoffen. Das Dekantieren hat die Funktion, den Wein von dem unerwünschten Depot und dem Weinstein zu trennen. Es ermöglicht außerdem, das Bouquet zur vollen Entfaltung zu bringen.

Wie lange man einen Wein vor dem Trinken dekantieren sollte, hängt vom Alter des Weins ab. Während bei älteren Rotweinen meist schon zehn Minuten genügen, benötigt ein junger, kräftiger Roter bis zu zwei Stunden im Dekanter, um geschmacklich nachzureifen, da er Luft braucht, um sich zu entfalten. Ein leichtes Schwenken der Karaffe beschleunigt den Dekantiervorgang.

Die Form des Dekanters bzw. der Karaffe sowie deren Öffnung nach oben hin beeinflussen das Ergebnis des Dekantierens. Je größer die Oberfläche des Gefäßes, desto höher ist der Kontakt mit Luft und damit der Sauerstoffaustausch innerhalb des Dekanters. Eine große Öffnung verstärkt den Sauerstoffaustausch, eine schmale Öffnung lässt den Sauerstoff über dem Wein schweben.

Why decanting?

Older wines, especially red wines, form sediment in the bottle. This so-called depot consists of tannins and dyes. The decantation has the function to separate the wine from the unwanted depot and the tartar. It also enables the bouquet to unfold fully.

How long to decant a wine before drinking depends on the age of the wine. While older red wines usually need already ten minutes, a young, strong red wine needs up to two hours in the decanter to mature in taste, as they need air to develop. A slight swiveling of the decanter speeds up the decanting process.

The shape of the decanter/carafe and their opening upwards influence the result of the decantation. The larger the surface of the vessel, the higher the contact with air and thus the oxygen exchange within the decanter. A large opening increases the exchange of oxygen, a narrow opening allows the oxygen to float above the wine.



KARAFFEN | CARAFES



Karaffen & Krüge - wahre Allrounder.

Karaffen und ferner Krüge werden gern zum Karaffieren von Wein benutzt. Sie eignen sich aber auch hervorragend für das Servieren von selbstgemachter Limonade, fruchtigem Obstsaft, Milch auf dem Frühstückstisch, stillem ebenso wie perlendem Wasser mit und ohne Eis. Aus der kleinsten Karaffe von UNIVERSAL (4 cl) kann man sogar Obstwasser oder Wodka genießen. Die kleineren Karaffen sind selbst als Milchkännchen zum Kaffee nutzbar.

Carafes & Jugs - real all-rounders.

Carafes and jugs are popular for decanting wine. They are also ideal for serving homemade lemonade, fruit juice, milk on the breakfast table, as well as sparkling and still water with and without ice. You can even enjoy liqueurs or vodka with the smallest carafe of UNIVERSAL (4 cl). The smaller carafes can be used as milk jugs for coffee.



347 00 64
UNIVERSAL
L
500 ml / 17 oz
H: 237 mm / 9¼"
D: 82 mm / 3¼"



347 00 62
UNIVERSAL
M
250 ml / 8½ oz
H: 185 mm / 7¼"
D: 64 mm / 2½"



347 00 70
UNIVERSAL
S
125 ml / 4¼ oz
H: 152 mm / 6"
D: 54 mm / 2"



347 00 20
UNIVERSAL
XS
4 cl / 1½ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 38 mm / 1½"



412 00 66
ONE FOR ALL
1 l / 33¾ oz
H: 285 mm / 11¼"
D: 160 mm / 6¼"



412 00 64
ONE FOR ALL
0,5 l / 17 oz
H: 240 mm / 9½"
D: 120 mm / 4¾"



412 00 63
ONE FOR ALL
0,35 l / 11¾ oz
H: 210 mm / 8¼"
D: 98 mm / 3¾"



412 00 62
ONE FOR ALL
0,25 l / 8½ oz
H: 195 mm / 7¾"
D: 95 mm / 3½"



412 00 61
ONE FOR ALL
0,125 l / 4¼ oz
H: 160 mm / 6¼"
D: 80 mm / 3"

KARAFFEN | CARAFES



504 00 66
PURITY
1 l / 33¾ oz
H: 281 mm / 11"
D: 101 mm / 4"



504 00 59
PURITY
0,75 l / 25¼ oz
H: 260 mm / 10¼"
D: 101 mm / 4"



504 00 64
PURITY
0,5 l / 17 oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 89 mm / 3½"



504 00 62
PURITY
0,25 l / 8½ oz
H: 176 mm / 7"
D: 77 mm / 3"



504 00 61
PURITY
0,1 l / 3¼ oz
H: 130 mm / 5"
D: 57,5 mm / 2¼"



505 00 66
PISA
1 l / 33¾ oz
H: 249 mm / 9¾"
D: 142 mm / 5½"



505 00 64
PISA
0,5 l / 17 oz
H: 206 mm / 8"
D: 118 mm / 4¾"



505 00 63
PISA
0,3 l / 10¼ oz
H: 172 mm / 6¾"
D: 98 mm / 3¾"



505 00 62
PISA
0,25 l / 8½ oz
H: 171 mm / 6¾"
D: 97 mm / 3¾"



505 00 65
PISA
0,2 l / 6¾ oz
H: 163 mm / 6½"
D: 93 mm / 3¾"



505 00 61
PISA
0,1 l / 3¼ oz
H: 132 mm / 5"
D: 79 mm / 3¼"



508 00 66
MERMAID
1 l / 33¾ oz
H: 261 mm / 10¼"
D: 119 mm / 4½"



507 00 66
WAVELESS
1 l / 33¾ oz
H: 261 mm / 10¼"
D: 119 mm / 4½"



506 00 66
PURE
1 l / 33¾ oz
H: 261 mm / 10¼"
D: 119 mm / 4½"

PURITY

PISA

SUMMERTIME

KRÜGE | JUGS



503 00 66
SALZBURG
1 l / 33¾ oz
H: 163 mm / 6½"
D: 130 mm / 5"



503 00 64
SALZBURG
0,5 l / 17 oz
H: 131 mm / 5¼"
D: 105 mm / 4"



503 00 62
SALZBURG
0,25 l / 8½ oz
H: 105 mm / 4"
D: 83 mm / 3¼"



503 00 65
SALZBURG
0,2 l / 6¾ oz
H: 105 mm / 4"
D: 76 mm / 3"



503 00 61
SALZBURG
0,125 l / 4¼ oz
H: 85 mm / 3½"
D: 69 mm / 2¾"



411 01 68
EXKLUSIV
1,5 l / 50¾ oz
H: 213 mm / 8½"
D: 133 mm / 5¼"



411 00 68
EXKLUSIV
1,5 l / 50¾ oz
H: 213 mm / 8½"
D: 131 mm / 5¼"



411 00 66
EXKLUSIV
1 l / 33¾ oz
H: 190 mm / 7½"
D: 113 mm / 4½"



411 00 64
EXKLUSIV
0,5 l / 17 oz
H: 142 mm / 5½"
D: 97 mm / 3¾"



411 00 62
EXKLUSIV
0,25 l / 8½ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 73 mm / 3"



411 00 65
EXKLUSIV
0,2 l / 6¾ oz
H: 110 mm / 4½"
D: 70 mm / 2¾"



411 00 61
EXKLUSIV
0,125 l / 4¼ oz
H: 96 mm / 3¾"
D: 62 mm / 2½"

EXKLUSIV
mundgeblasen | mouth-blown



413 00 69
Krug 2 l
Jug 67¾ oz
H: 310 mm / 12"
D: 109 mm / 4¼"



413 00 67
Krug 1,25 l
Jug 42¼ oz
H: 252 mm / 10"
D: 100 mm / 4"

sonstige KRÜGE | other JUGS
mundgeblasen | mouth-blown

EXKLUSIV
mundgeblasen | mouth-blown

SALZBURG

SPÜLKÖRBE | GLASS RACKS

optimale Lagerung | optimal storage

professionelle Reinigung | professional cleaning

sicherer Transport | safe transport

optimaler Glasschutz | optimal glass protection

problemlos erweiterbar | easily expandable

sehr gute Wasserzirkulation | perfect water circulation

Alle Spülkörbe sind aus saharabraunem Kunststoff und bestehen aus jeweils 1 Grundgestell und bis zu 5 Aufsätzen (je nach Glashöhe). Das Standard- außenmaß liegt bei 50 x 50 cm (BxT) - passend für jede Gastro-Standard- Spülmaschine.

Sondergrößen auf Anfrage

All racks are light brown coloured consisting of 1 compartment base rack and up to 5 extenders (according to height of the glass). The external dimension is 50 x 50 cm appropriate for all standard dish washers used in the Hospitality Industry.

Special sizes on request

verfügbare Spülkörbe | available glass racks:



VM-80009
Spülkorb für 9 Gläser
Glasdurchmesser: 113-152 mm

9 compartment rack
glass diameter: 113-152 mm



VM-80005
Spülkorb für 16 Gläser
Glasdurchmesser: 90 - 113 mm

16 compartment rack
glass diameter: 90 - 113 mm



VM-80006
Spülkorb für 25 Gläser
Glasdurchmesser: 75 - 90 mm

25 compartment rack
glass diameter: 75 - 90 mm



VM-80007
Spülkorb für 36 Gläser
Glasdurchmesser: 64 - 75 mm

36 compartment rack
glass diameter: 64 - 75 mm



VM-80019
Spülkorb für 49 Gläser
Glasdurchmesser: 25-60 mm

49 compartment rack
glass diameter: 25-60 mm

DEKORATION | DECORATION



Nutzen Sie das Glas als Werbeträger. Nach Ihren Wünschen dekorieren wir jedes Glas - ob Kelchglas oder Becher. Modernste Technologien ermöglichen mehrfarbige Dekore genauso wie unterschiedlichste Designs. Die Motivvielfalt ist unbegrenzt.

Beim Siebdruck wird Ihr Logo detailgetreu mit bis zu sechs Farben, nach Ihren Größen- und Farbwünschen, auf das Glas gedruckt. Logos auf dem Boden werden überwiegend mit Laser aufgetragen. Außerdem sind mehrfarbige Abziehbilder, Gold-/ Silber-/Platinränder, Einfärbung der Gläser und maschinelle Schriffe jeglicher Art möglich.

Custom decorated glassware is the perfect way to create product or brand promotion. We decorate every glass on your request - stemware as well as tumblers. State-of-the-art technology enables multi-coloured pattern and different designs. The variety of motives is unlimited.

Screenprinting enables a very detailed print onto the glass - regardless of your size and colour requests. Logos on the bottom of the glasses are achieved by laser. Multicoloured stickers, gold/silver/platinum rims, colouring of glasses and any kind of cuts are also possible.



FÜLLSTRICHE | FILLING LINES



Wir versehen unsere Gläser auch mit Füllstrichen. Innerhalb der Europäischen Union unterliegen sie aber gesetzlichen Richtlinien. Wir beraten Sie gern hinsichtlich der Machbarkeit Ihrer Wunschfüllstriche auf Ihrem Wunschglas.

Beachten Sie bitte Folgendes, wenn Sie unser Glas innerhalb der Europäischen Union vertreiben oder nutzen wollen: Mit der Novellierung der Europäischen Messgeräte-Richtlinie (MID/Measuring Instruments Directive) zum 30. April 2004 gingen wesentliche Änderungen für das Eichen von Schankgefäßen einher. Sie gehören nun zu den Ausschankmaßen und müssen daher besonders gekennzeichnet (CE-Kennzeichnung) werden, wenn ein oder mehrere Füllstriche angebracht werden. Die neue MID trat am 26. Februar 2014 mit der Richtlinie 2014/32/EU in Kraft. Sie löst die Richtlinie 2004/22/EG ab, da erhebliche Änderungen vorgenommen werden mussten.

Die Verantwortung für den richtigen Inhalt eines Schankgefäßes trägt derjenige, der das Schankgefäß kennzeichnet. Das kann sowohl der Glashersteller aber auch ein Dekorationsbetrieb sein, die darüber hinaus eine Konformitätserklärung ausstellen müssen.

In Verbindung mit dem eigentlichen Füllstrich und dem Nennvolumen muss eine Herstellerkennzeichnung (bei Stölzle: STO) unter dem Eichstrich angebracht werden.

Alle Ausschankmaße müssen mit einer sogenannten CE-Kennzeichnung mit einer Mindestschriftgröße von 5mm und einer vorgegebenen Typografie gekennzeichnet sein. Dadurch wird eine Rückverfolgbarkeit der Gläser gewährleistet.

Füllstrich, Herstellerkennzeichnung und CE-Kennzeichnung müssen vorzugsweise auf dem Kelch oder auf dem Glasboden leicht erkennbar und unauslöschlich angebracht werden. Aufkleber sind deshalb nicht erlaubt.

Die CE-Kennzeichnung setzt sich zusammen aus der Angabe "CE", der Metrologie-Kennzeichnung "M" und den beiden letzten Ziffern des Jahres, in dem das Glas gekennzeichnet wurde. Dadurch ändert sich die Jahreszahl mit dem Beginn eines neuen Jahres. Die letzten vier Ziffern des Codes ist die Kennnummer der vom Hersteller ausgewählten benannten Stelle, die beim Konformitätsbewertungsverfahren mitwirkt.

Welche Gläser wie eichbar sind, teilen Ihnen unsere Mitarbeiter mit.

Filling lines can be marked on the glass. However within the European Union marking is regulated by legal directives. We can evaluate and advise if your requested filling line can be produced on your requested glass(es). Please note the following if you want to distribute or use our glass within the European Union with one or more filling lines:

The amendment of the European Measuring Instruments Directive (MID) in April 2004 involved essential changes of the gauging of serving vessels. They belong now to the capacity serving measures. Therefore they have to be marked specifically with a CE-identification mark if you want to apply them with a filling line.

The MID was published on April 30, 2004 in the Official Journal L 135 of the European Union. It has the number 2004/22/EG and is valid and binding since October 30, 2006.

Due to considerable changes there is a new MID which is valid since February 26, 2014. It has the number 2014/32/EU.

The responsibility for the correct capacity of a serving vessel bears the company which marks the serving vessel. This could be the glass manufacturer or a decoration company.

The glass must be marked with the filling line, the nominal volume and the producer sign (for Stölzle: STO). All capacity serving measures have to be marked additionally with the CE-identification mark with a minimum font size of 5mm and a predetermined typography. A traceability of the glasses will be guaranteed by this system.

Filling line, producer marking and CE-identification mark must be applied preferably on the bowl or on the glass bottom. They must be visible and indelible. Therefore stickers are not allowed.

The CE-identification mark is compounded with the sign "CE", the metrology mark "M" and the last two figures of the year in which the glass was marked. Thereby the year dates change with the beginning of a new year. The last 4 figures of the code is the identification number of the notified body which is appointed by the glass producer and takes part in the conformity assessment procedure.

Please ask our co-workers for more information.

GLAS & WEIN | GLASS & WINE

















Es kommt nicht auf eine endlose Auswahl an Gläsern an. Nicht jede Rebsorte braucht ihr eigenes Glas, jedoch jeder Weintyp. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter - von reif, kraftvoll und schwer über fruchtig und leicht bis hin zu würzig oder süß.

Um jeden Charakter gerecht zu werden, braucht es unterschiedliche Gläser mit unterschiedlichen Größen und Formen. Die Form des Weinkelchs beeinflusst die Entfaltung des Weines im Glas. Zum Beispiel brauchen oder fordern vollmundige, gerbstoffarme Weine viel Luft, um sich zu entfalten. Der bauchige Kelch vergrößert die Kontaktfläche des Weins mit dem Sauerstoff der Luft. Geschmack und Bouquet können sich dadurch schneller und besser entwickeln. Junge und fruchtige Weine hingegen benötigen ein Glas mit kleinerem Kelch, wo sie trotzdem ihr volles Aroma entfalten können.

It doesn't matter how many glasses you have. Not every grape, but every type of wine needs its own glass. Every kind of wine has its own character - mature, powerful, fruity, light-bodied, spicy or sweet.

We need different glasses with different sizes and shapes to support wine's character. The shape of bowl influences the development of the wine in the glass. For example full-bodied, low-tannic wines need or demand abundant air to unfold. The wide bowl enlarges the contact surface of the wine with the aerial oxygen. Thereby taste and bouquet develop faster and better. However, young and fruity wines require a glass with a smaller bowl, where they evolve their optimum flavour as well.

<p>Burgunder Burgundy</p> <p>reife, hochwertige, tannin-arme Rotweine</p> <p>mature, high-quality, low-tannic red wine</p>  <p>Brunello di Montalcino Barbaresco Barolo Pinot noir Bourgogne Tempranillo</p>	<p>Bordeaux</p> <p>kraftvolle, tannin-betonte Rotweine</p> <p>powerful, high-tannic red wines</p>  <p>Amarone Aglianico Cabernet-Sauvignon Bordeaux Syrah Blafränkisch</p>	<p>Rotweinkelch Red Wine</p> <p>klassischer Rotwein mit viel Körper</p> <p>classic, full-bodied red wines</p>  <p>Chianti classico Chianti riserva Montepulciano Barbera Zweigelt</p>	<p>Weißweinkelch White Wine</p> <p>schwere Weißweine, mittelschwere Rotweine</p> <p>full-bodied white wines, medium-bodied red wines</p>  <p>Pinot grigio Pinot bianco Malvasia Trebiano Gewürztraminer Chardonnay</p>	<p>Weißweinglas Wine Small</p> <p>leichte und mittelschwere Weißweine, leichte Rotweine</p> <p>light and medium-bodied white wines, light-bodied red wines</p>  <p>Pinot Bianco Müller-Thurgau Silvaner Gavi Riesling</p>
<p>Süßweinkelch Port</p> <p>liebliche, süße Rot- und Weißweine</p> <p>sweet red and white wines</p>  <p>sweet Sherry sweet White Wines süßer Sherry Port Soave edelsüße Weißweine</p>	<p>Degustationsglas Tasting</p> <p>für Verkostungen, Landweine, einfache Tafelweine</p> <p>for tastings, red and white table wines</p> 	<p>Champagner Champagne</p> <p>reife, edle Champagner und Schaumweine</p> <p>mature, precious champagnes, sparkling wines and cuveés</p>  <p>Franciacorta Champagner Champagner Rosé Champagner-Cocktails Spumanti</p>	<p>Sektkelch Flute Champagne</p> <p>trockene, fruchtige Schaumweine</p> <p>fruity, dry champagnes and sparkling wines</p>  <p>Prosecco Spumanti Charmat Brut Cava</p>	
<p>Destillat Liqueur</p>  <p>Obstbrände Armagnac Calvados Rum Sherry Bitters Digestifs Underberg</p>	<p>Cognac Brandy</p>  <p>Cognac Brandy</p>	<p>Cocktail</p>  <p>Cocktails Manhattan</p>	<p>Grappa</p>  <p>Grappa Marc Tresternbrände</p>	<p>Aquavit</p>  <p>Grappa Aquavite</p>

REFERENZEN | REFERENCES



Sächsisches Staatsweingut GmbH, Schloß Wackerbarth, Radebeul (Quelle: Sächsisches Staatsweingut GmbH)

Auswahl Deutschland | selection Germany:

- Sächsisches Staatsweingut GmbH, Schloß Wackerbarth, Radebeul
- Hotels Titanic Comfort Mitte, Titanic Gendarmenmarkt Berlin, Titanic Chaussee Berlin
- Restaurant Stanley Diamond, Frankfurt
- Hotel Taschenbergpalais Kempinski, Dresden
- Restaurant Genuss-Atelier, Dresden
- Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz
- Zur Bleiche Resort & Spa, Burg im Spreewald
- Restaurant Anastasia im Hotel Russischer Hof, Weimar
- HYPERION Dresden Am Schloss
- Das Stue, Hotel Berlin Tiergarten
- Tarterie Fabio Hæbel, Hamburg
- Grand SPA Resort A-ROSA Sylt, List/Sylt
- Bullerei, Hamburg
- Jochen Schweizer Erlebniswelt, München
- 25hours Hotels
- Hotelresidenz & SPA Upstalsboom, Kühlungsborn
- The George Hotel, Hamburg
- Hotel Neptun, Warnemünde
- Europa-Park, Rust
- Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten / Bodensee
- Spielbank Hamburg
- Bayer Gastronomie GmbH, Leverkusen
- Schlosshotel Hugenpoet, Essen
- Hotel Inside, Düsseldorf
- Strandoase, Sylt
- Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf
- Romantik Hotel Schloss Rheinfels, St. Goar
- Leonardo Royal Hotel, München
- Hotel Bayerischer Hof, München
- GOP. Variété-Theater
- Weingut Balthasar Ress / wineBANK

REFERENZEN | REFERENCES

Auswahl weltweit | selection worldwide:

MVL Hotel, Yeosu/South Korea
 Del Pino Golf & Resort, South Korea
 Daemyung Resort Je-Ju Island, South Korea
 Daemyung Resort Gyeong-Ju, South Korea
 Daemyung Resort Il-San, South Korea
 Grand Intercontinental Seoul Parnas, South Korea
 The Plaza Hotel, Seoul/South Korea
 Grand Hyatt Hotel, Seoul/South Korea
 Mandarin Oriental, Kuala Lumpur/Malaysia
 Grand Hyatt, Kuala Lumpur/Malaysia
 Traders Puteri Harbour, Johor Bahru/Malaysia
 Westin Tokyo, Japan
 Westin Awaji, Japan
 Westin Kyoto, Japan
 Westin Hiroshima, Japan
 Kobe Bay Sheraton Hotel & Towers, Japan
 The Hong Kong Golf Club, Hong Kong
 Island Shangri-La, Hong Kong
 Galaxy Macau
 Sheraton Macau
 The St. Regis Sanya Yalong Bay Resort, Hainan/China
 Shanghai Marriott Hotel City Center, Shanghai/China
 W Singapore · Sentosa Cove, Singapore
 Four Seasons Hotel Singapore
 The St. Regis Singapore
 Fairmont Singapore
 Grand Hyatt Singapore
 Singapore Island Country Club
 Crystal Jade Group of Restaurants, Singapore
 Restaurant Medure, Jacksonville FL/USA
 Soho House, Miami FL/USA
 Wine Bar George, Disney Springs FL/USA
 Season's 52/USA
 Eddie V's/USA
 Ruths' Chris/USA
 Mastro's Steakhouse, Phoenix AZ/USA
 Seville Country Club, Gilbert AZ/USA
 The Palomar Hotel, Dallas TX/USA
 Harvest II, Philadelphia PA/USA
 Hilton Harrisburg, Harrisburg PA/USA
 Maxim's 22, Easton PA/USA
 Tulalip Casino and Resort, Tulalip WA/USA
 Silverado Golf and Country Club, Napa CA/USA
 Koral Bar and Kitchen, Bellevue WA/USA
 James Hotel - David Burke, Chicago IL/USA
 Kaufman Performing Arts Center, Kansas City MO/USA
 The St. Regis, Bangkok/Thailand
 Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers, Bangkok/Thailand
 D'Vine Wine Bar & Tapas, Bangkok/Thailand
 Cellar 11 Wine Bar & Bistro, Bangkok/Thailand
 Radisson Blu Plaza Resort Phuket Panwa Beach, Cape Panwa, Phuket/Thailand
 The Naka Island, A Luxury Collection Resort & SPA, Phuket/Thailand
 The Senses Resort, Patong Beach, Phuket/Thailand
 Government House, Wellington/New Zealand
 Eden Park, Rugby World Cup, Auckland/New Zealand
 The Rees, Hotel & Luxury Apartments, Queenstown/New Zealand
 Phoenicia Hotel InterContinental, Beirut/Libanon
 Hotel Le Gray, Beirut/Libanon

Swiss Hotel Al Maqam Hotel, Mecca/Saudi Arabia
 Fairmont Residences at the Makkah Clock Tower, Mecca/Saudi Arabia
 Riyadh Marriott Hotel and Executive Apartments, Riyadh/Saudi-Arabia
 The Oberoi Gurgaon, NCR Delhi/India
 Shangri-La Hotel Mumbai/India
 The Lalit Jaipur/India
 St. Regis Doha, Qatar

Hotel Grand Hyatt, Dubai/U.A.E.
 Le Royal Meridien Beach Resort & SPA, Dubai/U.A.E.
 The Ritz Carlton, Dubai/U.A.E.
 Etihad Towers, Abu Dhabi/U.A.E.
 Grosvenor House, Dubai/U.A.E.
 Conrad, Dubai/U.A.E.
 Waldorf Astoria, Ras Al Khaimah/U.A.E.
 Fairmont The Palm Hotel & Resort, Dubai/U.A.E.
 Beach Rotana, Abu Dhabi/U.A.E.

Lieferant von bleifreiem Kristallglas für: | Supplier of lead-free crystal for:

Akzent Hotels, Deutschland | Germany
 MARRIOTT-Hotels in Europa, Asien & Australien | MARRIOTT Hotels in Europe, Asia & Australia
 STARWOOD, Hotels & Resorts Worldwide, Inc. | STARWOOD Hotels & Resorts Worldwide, Inc.



Glaspartner: | Glass Partner:

Hong Kong Wine & Dine Festival
 Robert Parker's Matter of Taste
 Sonoma Wine Country Weekend
 Wine Spectator's TOP 100 Wines
 wineBANK's
 WeinWolf – Gastro-Vertriebstochter von HaWeSKo
 Projekt Blindverkostung – Wein verkosten im Darkroom in Völs am Schlern
 Drachenbootrennen „Preis der Gastronomie“ auf dem Sternberger See
 Casino Vinophil

Zusammenarbeit mit folgenden Sommeliers | Cooperation with following Sommeliers:

Madeline Triffon
 Andrea Immer Robinson
 Sommelier Consult: u.a. Sebastian Georgi, Christian Frens, Christina Hilker, Axel Biesler
 Kai Schattner



Stölzle Lausitz GmbH
Berliner Str. 22-32
D-02943 Weißwasser

Tel.: +49 (0) 3576 - 268 0
Fax: +49 (0) 3576 - 268 249

office@stoelzle-lausitz.de

 stoelzle-lausitz.com

 [/stoelzlelausitz](https://www.facebook.com/stoelzlelausitz)

 [/stoelzlelausitz](https://www.instagram.com/stoelzlelausitz)

Stand: 01-2020

Etwaige Fehler bei Bezeichnungen, Größen- oder Inhaltsangaben bedauern wir sehr. Allerdings können sie nicht als Reklamationsgrund geltend gemacht werden.

We regret any errors in our specifications for terms, sizes and volumes. However, claims resulting from such errors cannot be accepted.