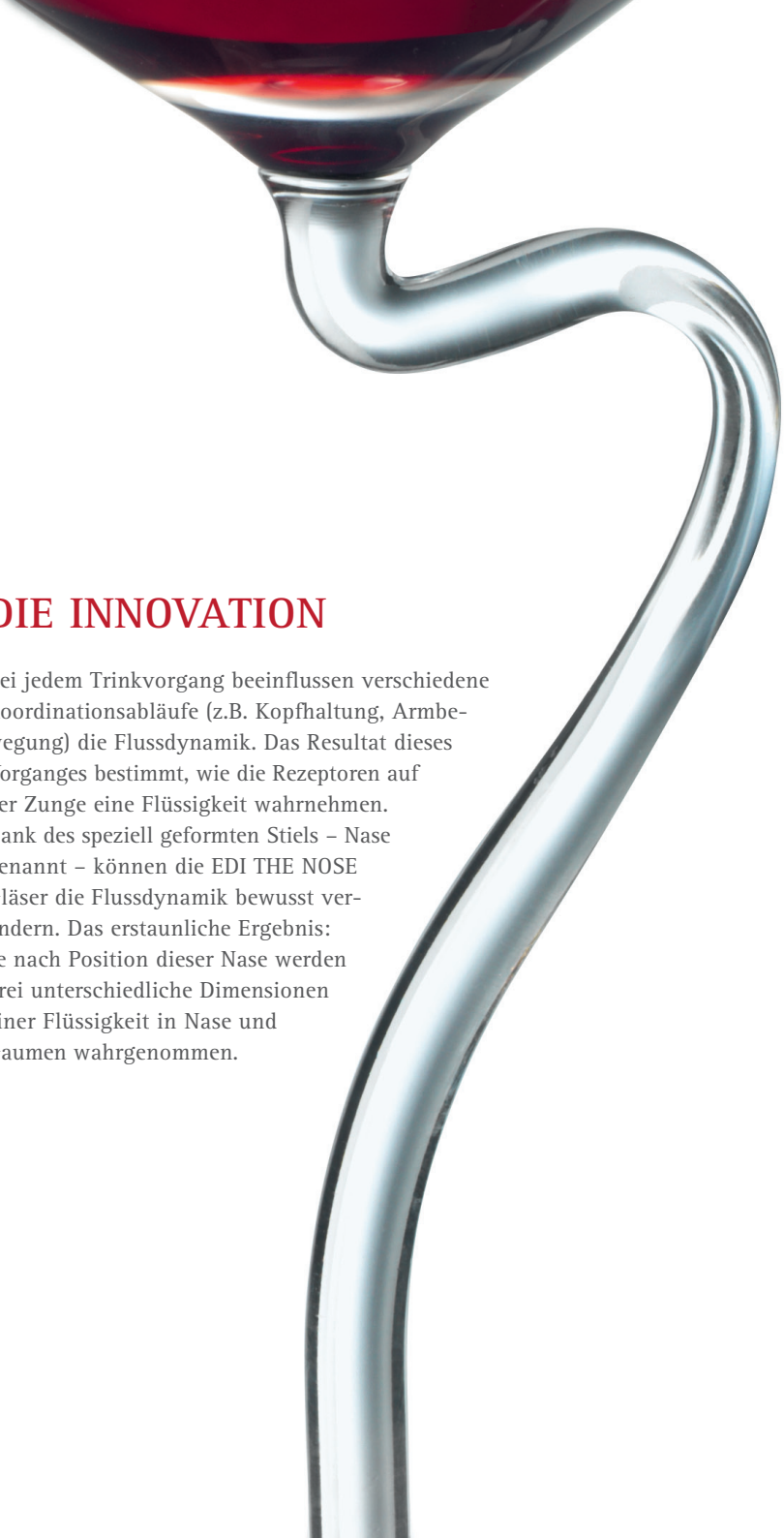
EDI THE NOSE

WEINGENUSS DREIDIMENSIONAL ERLEBEN

Mit Gläsern von EDI THE NOSE – eine Weltneuheit



DIE INNOVATION

Bei jedem Trinkvorgang beeinflussen verschiedene Koordinationsabläufe (z.B. Kopfhaltung, Armbewegung) die Flussdynamik. Das Resultat dieses Vorganges bestimmt, wie die Rezeptoren auf der Zunge eine Flüssigkeit wahrnehmen. Dank des speziell geformten Stiels – Nase genannt – können die EDI THE NOSE Gläser die Flussdynamik bewusst verändern. Das erstaunliche Ergebnis: Je nach Position dieser Nase werden drei unterschiedliche Dimensionen einer Flüssigkeit in Nase und Gaumen wahrgenommen.

DIE DREI DIMENSIONEN

Je nach Halteposition der EDI THE NOSE Gläser verändert sich die Wahrnehmung einer Flüssigkeit in Nase und Gaumen. Die Sinneseindrücke im Gaumen verhalten sich dabei folgendermassen:

1. NASE VORNE – DIMENSION ÜBERSICHT

Der Wein trifft auf den vorderen und mittleren Zungenteil. Oberflächliche Eigenschaften wie Aromen und Geschmäcker werden deutlich wahrgenommen.
Der Abgang wirkt eher kurz.

2. NASE HINTEN – DIMENSION TIEFE

Der Wein wird auf den mittleren und hinteren Zungenteil gespült. Dadurch entfaltet er sein ganzes Potenzial. Grösse, Dichte und Struktur des Weins treten hervor. Gute Weine zeichnen sich durch einen sehr langen Abgang aus.

3. NASE SEITLICH – DIMENSION BALANCE

Der Wein trifft auf den vorderen und seitlichen Teil der Zunge. Seine Ausgewogenheit (Süsse-Säure-Balance) wird deutlich spürbar. Der Wein wirkt säurebetonter, fruchtiger und spritziger.

DER UNTERSCHIED

Spüren Sie den Unterschied, indem Sie jeweils 1 dl Wein in ein EDI THE NOSE Glas sowie in ein herkömmliches Weinglas mit ähnlicher Form und Grösse einschenken.

Befolgen Sie nun die Schritte 1 bis 4.

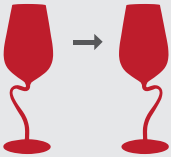
Achten Sie darauf, während des Vergleichs kein Wasser zu trinken und nichts zu essen.

1

Degustieren Sie den Wein in Ihrem herkömmlichen Glas.

---

2 → 3



Probieren Sie unmittelbar danach denselben Wein im EDI THE NOSE Glas, zuerst aus der Position «Nase vorne» und anschliessend aus der Position «Nase hinten».

4

Kehren Sie nun zu Ihrem herkömmlichen Glas zurück und degustieren Sie den Wein erneut.

Spüren Sie den markanten Unterschied?

DAS SORTIMENT

EDI THE NOSE Gläser machen nicht nur Weingenuss zu einem besonderen Erlebnis. Sie eignen sich auch für Aperitive, nicht-alkoholische Getränke oder Spirituosen. Die mundgeblasenen Kristallgläser sind in fünf unterschiedlichen, spülmaschinenfesten Formen erhältlich.

1 UNIVERSALGLAS

Empfehlung für: Degustationen, Wasser, Schaumweine, leichte Weiss- und Rotweine (Alltagsweine), Dessertweine und Spirituosen.

Höhe: 238 mm Durchmesser: 83 mm

---

2 BURGUNDERGLAS

Empfehlung für: Pinot Noir, Grenache, Barbera, Amarone, Zweigelt, St. Laurent, Primitivo, Zinfandel, Chardonnay und Viognier sowie reife Syrah, Barbaresco und Barolo.

Höhe: 210 mm Durchmesser: 113 mm

---

3 BORDEAUXGLAS

Empfehlung für: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chianti, Bläufränkisch, Malbec, Riesling, Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner.

Höhe: 248 mm Durchmesser: 96 mm

---

4 POKAL BURGUNDERGLAS

Dieses Glas wurde speziell für herausragende Weine und Spitzenjahrgänge hergestellt. Siehe «Burgunderglas» für empfohlene Weinstile.

Höhe: 223 mm Durchmesser: 126 mm

---

5 POKAL BORDEAUXGLAS

Dieses Glas wurde speziell für herausragende Weine und Spitzenjahrgänge hergestellt. Siehe «Bordeauxglas» für empfohlene Weinstile.

Höhe: 256 mm Durchmesser: 104 mm

Detaillierte Informationen zu den EDI THE NOSE Gläsern sowie Preise, Bestellmöglichkeiten und Lieferkonditionen finden Sie unter www.edi-the-nose.com.

EDI THE NOSE

Hinter EDI THE NOSE steckt Edi Graf – Sensoriker, Weinhändler, Gastronom und Winemaker aus Leidenschaft. Edi Graf ist Schweizer Meister im Weindegustieren und hat durch die Erfindung der EDI THE NOSE Gläser dreidimensionalen Weingenuss für jedermann erlebbar gemacht. Die Philosophie beruht auf seinen sensorischen Wahrnehmungsregeln (Reihenfolgedynamik). Als Winemaker berät er verschiedene Weingüter im Bereich Cuvetierung und bei neuen Projekten. Informationen für Beratungen, Verkauf, Schulungen, Degustation sowie Events finden Sie unter www.edi-the-nose.com. In seinem Gourmet-Erlebnisrestaurant La Bouteille in Stäfa entführt Edi Graf seine Gäste auf eine kulinarische Reise in die Welt der sensorischen Wahrnehmung. Mehr über Edi Graf und seine unterschiedlichen Geschäftsideen erfahren Sie unter www.invinovita.ch und www.edi-the-nose.com.

EDI THE NOSE

EDI THE NOSE GmbH
Bergstrasse 72
CH-8712 Stäfa

T +41 44 926 40 01
F +41 44 926 87 61
info@edi-the-nose.com

www.edi-the-nose.com

IN VINO VITA
WEINKULTUR BEWUSST ERLEBEN

In vino vita AG
Bergstrasse 72
CH-8712 Stäfa

T +41 44 926 40 00
F +41 44 926 87 61
invinovita@invinovita.ch

www.invinovita.ch

First edition