

# EDI THE NOSE

**WEINGENUSS DREIDIMENSIONAL ERLEBEN!**  
**Mit Gläsern von EDI THE NOSE – eine Weltneuheit**

Edi Graf ist Schweizer Meister im Weidegustieren und hat durch die Erfindung der EDI THE NOSE Gläser dreidimensionalen Weingenuß für jedermann erlebbar gemacht. Die Philosophie beruht auf seinen sensorischen Wahrnehmungsregeln **REFOD** (**Reihenfolgedynamik**).

**DIE INNOVATION:** Bei jedem Trinkvorgang beeinflussen verschiedene Koordinationsabläufe (z.B. Kopfhaltung, Armbewegung) die Flussdynamik. Das Resultat dieses Vorganges – insbesondere Auftreffpunkt, Verteilung, Reibungsgeschwindigkeit - bestimmt, wie die Rezeptoren auf der Zunge eine Flüssigkeit wahrnehmen. Dank des speziell geformten Glas-Stiels – **NASE** genannt – können die EDI THE NOSE Gläser die Flussdynamik mittels einer Drei-Schritt-Philosophie bewusst verändern. Das erstaunliche Ergebnis: Je nach Halteposition dieser Nase (vorne, hinten, seitlich) werden drei unterschiedliche Dimensionen einer Flüssigkeit in Nase und Gaumen wahrgenommen. EDI THE NOSE Gläser machen nicht nur Weingenuß zu einem besonderen Erlebnis. Sie eignen sich auch für Aperitive, nicht-alkoholische Getränke oder Spirituosen.

Hinter EDI THE NOSE steckt Edi Graf – Sensoriker, Weinhändler, Gastronom und Winemaker aus Leidenschaft. In seinem Gourmet-Erlebnisrestaurant La Bouteille in Stäfa entführt Edi Graf seine Gäste auf eine kulinarische Reise in die Welt der sensorischen Wahrnehmung und als Winemaker berät er verschiedene Weingüter im Bereich Cuvetierung und bei neuen Projekten. Mehr über Edi Graf und seine Geschäftsideen erfahren Sie unter [www.edi-the-nose.com](http://www.edi-the-nose.com) und [www.invinovita.ch](http://www.invinovita.ch).

**EDI THE NOSE GmbH**  
Bergstrasse 72  
8712 Stäfa | Switzerland  
T +41 44 926 40 01  
F +41 44 926 87 61  
[info@edi-the-nose.com](mailto:info@edi-the-nose.com)  
[www.edi-the-nose.com](http://www.edi-the-nose.com)