



www.la-maison-du-cristal.com

Dionys ■ 29680
DESIGN ■ 2006

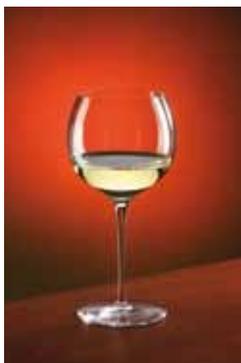
Moser

Dionys

DESIGN ■ 2006

Profitez d'un moment unique en goûtant un vin dans des verres du service « Dionys ». Les amoureux du vin rouge ou blanc peuvent choisir parmi une sélection de plusieurs verres translucides. Chaque forme met parfaitement en valeur l'arôme des variétés particulières de vin dont vous pourrez apprécier chaque goutte ainsi que son bouquet et son parfum inégalés. Le pied allongé des verres « Dionys » préserve le vin d'un réchauffement rapide lorsque le verre est tenu dans la main. Vous pouvez également faire chamber le vin délicatement. Le verre translucide vous permet d'observer le vin parfaitement et d'admirer sa couleur et sa pureté. Afin de mieux apprécier les vins millésimés et les vins nouveaux, nous vous recommandons d'utiliser un décanteur. La carafe à décanter vous sera appréciable pour deux raisons. En premier lieu, lorsque vous versez du vin avec un entonnoir ou un décanteur, vous séparez le vin des dépôts formés dans la bouteille des vins millésimés. En second lieu, et certainement l'une des raisons les plus importantes en matière de décantation, il s'agit d'aérer le vin puis de le libérer et de l'harmoniser. Pour cette raison particulière, les vins nouveaux dont la composition est très affirmée, ainsi que les vins plus anciens au contenu plus dense et plus alcoolisés, au goût harmonieux, sont décantés. Il est conseillé d'ouvrir les vins nouveaux une demi-heure à deux heures avant de les servir. On peut tout à fait laisser les vins anciens « respirer » entre quatre et douze heures. Le vin bien décanté servi dans des verres « Dionys » vous le fera délicieusement apprécier dans son entière beauté et perfection lors d'un moment unique.

Enjoy a unique wine-tasting experience with glasses from the drinking set Dionys. Lovers of red or white wine can select from an offer of various clear glasses. Every shape perfectly highlights the taste of particular wine varieties and it will enable you to enjoy every drop with its unrepeatable aroma and flavour. The high stem of the Dionys glasses prevents the wine from warming quickly when held. You may also easily make the wine circle in the glass. Clear glass allows you to observe the wine very well and admire its colour and purity. In order to enjoy vintage wines and new wines better, we recommend you to use a tasting decanter. You will appreciate the decanter for two reasons. When pouring through the funnel of a decanter, you will separate clear wine from the grounds left in the bottle of vintage wines. The second and even more important reason of decantation is to air the wine and then open and harmonize it. For this very reason, primarily new wines with an expressive structure and older wines with a high content of extract and alcohol, harmonic in the taste, are decanted. It is recommended to open new wines from half an hour to two hours prior to serving. It is possible to let the older wines "breathe" for four to twelve hours. A well-decanted wine in the Dionys glasses will enable you to appreciate a delicious drink in its full beauty and the perfection of a unique moment.



29686

Chardonnay
C: 420 ml / 14 oz
H: 20 cm / 7.9 inch

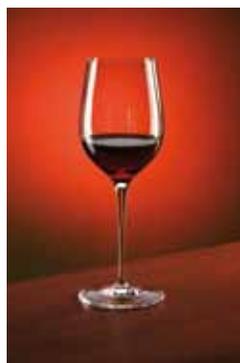
Conseillé pour /
Recommended for
Pinot Gris, Petit Chablis, Meursault,
Pouilly-Fruisé



29687

Riesling
C: 300 ml / 10 oz
H: 21,6 cm / 8.5 inch

Conseillé pour /
Recommended for
Rhine Riesling



29687

Chianti
C: 300 ml / 10 oz
H: 21,6 cm / 8.5 inch

Conseillé pour /
Recommended for
Bardolino, Dolcetto, Montepulciano,
Nebbiolo, Sangiovese



29689

Martini
C: 165 ml / 5.5 oz
H: 15 cm / 5.9 inch



29691/f

Champagne
C: 200 ml / 6.7 oz
H: 27,5 cm / 10.8 inch

Conseillé pour /
Recommended for
Cava, Cuvée Prestige, Prosecco, Sekt



29690

Décanteur / Decanter
C: 1250 ml / 1 qt. 8.3 oz
H: 24,5 cm / 9.6 inch

C: Contenance (ml) ■ H: Hauteur (cm) ■ Échelle 1:7

C: Capacity (oz) ■ H: Height (inch) ■ Scale 1:7

La hauteur des décanteurs sans bouchon

The height of decanters without stopper

Disponible à Available at

LA MAISON DU
CRISTAL

www.la-maison-du-cristal.com



29681

Burgundy rouge

C: 870 ml a 930 ml / 29 oz and 31 oz
H: 25,5 a 25 cm / 10 inch and 9.8 nch

Conseillé pour /
Recommended for

Barbaresco, Barolo, Beaujolais Grand Cru, Echezeaux, Gamay, Musigny, Nebbiolo, Pinot Noir, Pommard, Volnay, Santenay



29682

Bordeaux rouge

C: 820 ml / 27.3 oz
H: 27 cm / 10.6 inch

Conseillé pour /
Recommended for

Brunello di Montalcino, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Graves Rouge, Listrac, Margaux, Médoc, Merlot, Pomerol et vins rouges entièrement mûrs de type de barrique /
and all fully mature red wines of barrique type



29683

Bourgogne blanc

C: 740 ml / 24.6 oz
H: 24,8 cm / 9.7 inch

Conseillé pour /
Recommended for
Chablis, Chardonnay, Montachet



29684

Tokaji

C: 390 ml / 13 oz
H: 20 cm / 7.9 inch

Conseillé pour /
Recommended for

Ausbruch, Auslese, Barsac, Loupiac, Monbazillac, vin de glace et vin de paille / Ice Wines and Stravy Wines



29685

Sauvignon

C: 230 ml / 7.7 oz
H: 19,3 cm / 7.6 inch

Conseillé pour /
Recommended for

Aligoté, Chasselas, Chenin Blanc, Muscadet, Müller Thurgau, Neuburger, Ruländer, Soave, Trebbiano, Zierfandler