

LEITFADEN FÜR IHRE STIELGLASAUSWAHL

Dieser Leitfaden dient nur zur ersten groben Orientierung im Gläserdschungel für Gewerbebetreibende.

FORM

- Rotwein
- Weißwein
- Sekt mit Moussierpunkt für feine Perlage
- Wasser
- Universalkelch

Natürlich gibt es für jede Weinart ein spezielles Glas wie z. B. für Bordeaux oder Burgunder. Mehr Details dazu gibt es in unserem Blog-Artikel: [Weinglas-Typen](#)

INHALT

Welchen Nutzinhalt soll das Glas haben?

- 0,1 L
- 0,2 L
- 0,25 L

Tipp: Rotweingläser sind in der Regel großvolumiger als Weißweingläser.

FÜLLSTRICH / EICHSTRICH

- Glasausschank
- Flaschenausschank
- Karaffenausschank

Tipp: Bei Glasausschank ist ein Füllstrich erforderlich. Wird die Flasche mit ausgegeben, ist kein Füllstrich notwendig. Auch bei Karaffenausschank muss die Karaffe einen Füllstrich haben, auf dem Glas ist dieser dann nicht erforderlich.

SPEZIELLER VERWENDUNGSZWECK

- Fine Dining
- Großveranstaltungen (Ggf. Kompatibilität von vorhandenen Transportboxen berücksichtigen)
- _____

OPTIK

- trendig zeitlos

Tipp: Passend zum Ambiente / Stil der Location sowie harmonisch zu Trinkbechern und Geschirr auswählen.



Passende Produkte