

incl.
WINE GLASS
GUIDE

Eisch
GERMANY



SENSISPLUS



T A S T E

www.eisch.de

Die Glashütte Eisch in Frauenau im Bayerischen Wald ist seit 1946 durch und durch ein Familienbetrieb, in dem bereits die 4. Generation fest verwurzelt ist. Sei es Eberhard Eisch, der die Kundenbeziehungen pflegt, die Produktdesignerin Julia Eisch, ihr Sohn Florian, der das Erscheinungsbild der Marke nach außen zeichnet, oder seine Schwester Lisa, die dem **SENSISPLUS**-Glas ihr Gesicht leih't und damit für kostbaren Aromen-Genuss steht. Mit dem **SENSISPLUS**-Glas ist der Familie Eisch eine Innovation gelungen, der weltweit von Genießern und Weinkennern höchste Beachtung geschenkt wird.

The Glashütte Eisch in Frauenau in the Bavarian Forest has, since 1946, been through and through a family business, and today the 4th generation of the family is already firmly rooted. These include Eberhard Eisch who manages customer relations, Julia Eisch who designs our products, Florian, Julias son, who draws the appearance of the Eisch brand to the outside, and his sister Lisa, whose face graces the **SENSISPLUS** glass publicity, and thus stands for all precious aromas. With the **SENSISPLUS** glass the Eisch family has succeeded in creating an innovation that has received the highest attention worldwide from gourmets and wine connoisseurs.



EBERHARD EISCH:

„Das **SENSISPLUS** Glas erzählt Geschichten, vermittelt Emotionen und entführt mit jedem Schluck in die Welt des Winzers, des Terroirs und der Trauben, die sich in ihm vereinen.“

„The **SENSISPLUS** glass tells stories that connect to our emotions and which, with every sip, take you into the world of the vintners, the terroir and the grapes which created the wine.“

JULIA EISCH:

„Im **SENSISPLUS** Glas öffnet der Wein seine Seele für Genießer.“

„In **SENSISPLUS** glasses wine reveals its soul for gourmets and connoisseurs.“



A composite image featuring a woman's face on the left and a wine glass containing various fruits like grapes and orange slices on the right. The background is a soft, hazy white.

MASTER SOMMELIER & MASTER OF WINE RONN R. WIEGAND

„The **SENSISPLUS** glasses are amazingly effective in helping wines taste smoother, fruitier and more forward when poured from a freshly opened bottle.“

NZ WINE AMBASSADOR GAVIN HUBBLE

“The Eisch ‚Sensis-Plus‘ stemware is the most expressive wine glass in the world.”

LAND DER IDEEN

Auszeichnung im bundesweiten Innovationswettbewerb „Land der Ideen“

STERNEKOCH ALI GÜNGÖRMÜS

“**SENSISPLUS** – weil ich Aromen liebe”

WEIN MAGAZIN „VINUM“

„Das **SENSISPLUS** Glas faltete die Gesamtheit der Aromen [...] auseinander wie einen schillernden Fächer.“

MASTER OF WINE BOB CAMPBELL

“(...)Within a few minutes it was significantly softer and mellower than the wine in the non-**SENSISPLUS** glass.”

Das Ziel bei der Entwicklung des **SENSISPLUS**-Glases war es, das Prinzip der auf verschiedene Weine abgestimmten Weinglasformen zu verbessern, um ein Glas zu erhalten, das funktioneller, benutzerfreundlicher und flexibler in Bezug auf die Traubenvielfalt ist als alle anderen Gläser. **SENSISPLUS** hilft dabei, Weine zu verstehen, zu verkosten und genießen, ohne dafür ein Experte sein zu müssen. **SENSISPLUS** ist der Schlüssel zu allen Weinen. Es ist nicht nötig, für jede Rebsorte ein eigenes Glas zu verwenden. Um die gängigsten Weine genießen zu können, empfehlen wir Ihnen ein Burgunder-, ein Bordeaux-, ein Rotwein- und ein Weißweinglas (siehe Weinglas-Guide S. 8).

In den Serien **UNITY SENSISPLUS**, **SKY SENSISPLUS** und **SUPERIOR SENSISPLUS** stehen Ihnen noch weitere spezifische Gläser zur Verfügung.

Mit den SENSISPLUS-Gläsern tauchen Sie noch tiefer in die Geschmackswelt des Weines ein – und damit in seine Geschichte. Echt und unverfälscht. Durch **SENSISPLUS** kommt Wein in seiner gesamten Komplexität zur Geltung und zeigt sein volles Potenzial. Von fruchtig über mineralisch bis hin zu würzig und voluminos. Keine Nuance bleibt verborgen. Der ursprüngliche Charakter des Weines wie auch seine Struktur bleiben dabei komplett erhalten.

The goal in the further development of the **SENSISPLUS** glass was to develop a glass that would be more functional, user-friendly and flexible in terms of grape variety than any other glass. **SENSISPLUS** helps to understand, taste and enjoy wines without having to be an expert. **SENSISPLUS** is the key to every wine. It is not necessary to use a separate glass for each grape variety. However, to best enjoy the most popular wines we recommend a Burgundy, a Bordeaux, a Red Wine and a White Wine glass (see Wine Glass Guide p. 8).

In the series **UNITY SENSISPLUS**, **SKY SENSISPLUS** and **SUPERIOR SENSISPLUS** you have other specific glasses available.

With the **SENSISPLUS** glasses you dive even deeper into the world of the flavours of wine – and so into its story.

Pure and original. With **SENSISPLUS** the wine shows to advantage its full complexity and its full potential. From fruity and mineral notes to the spicy and voluminous no single nuance will remain hidden. While the original character of the wine and its structure will be fully preserved.

VERGLEICHSTASTING

COMPARISON TASTING



Erleben Sie die Aromendichte im **SENSISPLUS**-Glas selbst. Wir laden Sie ein auf eine sinnliche Geschmacksreise.

Vergleichen Sie das **SENSISPLUS**-Glas mit dem besten Glas, das Ihnen ansonsten zur Verfügung steht.

TIPP:

Verkosten Sie in den **SENSISPLUS**-Gläsern auch Spirituosen, Fruchtsäfte, Espresso, Mineralwasser und andere Getränke.

Experience for yourself the density of aromas in the **SENSISPLUS** glass.

We invite you to undertake a sensual flavour tour by comparing the **SENSISPLUS** glass to the best other glass available.

TIP:

You can also taste spirits, fruit juices, espresso, mineral water or other beverages in the **SENSISPLUS** glasses.





SENSISPLUS



Vergleichsglas **ohne SENSISPLUS**
Comparison glass **without SENSISPLUS**

Gießen Sie aus einer bisher ungeöffneten Flasche Wein die gleiche Menge Wein in beide Gläser. Nach ein paar Minuten prüfen Sie Bouquet und Geschmack im Vergleich und die Geschmacksreise kann beginnen.

Sie werden erstaunt sein.

Open a new bottle of wine and pour the same amount of wine into both glasses. After a few minutes check the bouquet and the taste in both glasses, and the aromas tour can start.
You will be surprised.



BURGUNDER

B U R G U N D Y



Perfekt für weiche, wohl balancierte, fruchtige Rotweine von mittlerem bis voluminösem Körper mit vielschichtigem Geschmack und ausgewogenem Eichenholzeinfluss und für komplexe Weißweine mit Holzeinfluss.

Beispiele:

Rotweine: Grand und Premier Cru Burgunder, Grenache-Mischungen aus dem Rhonetal, Spätburgunder

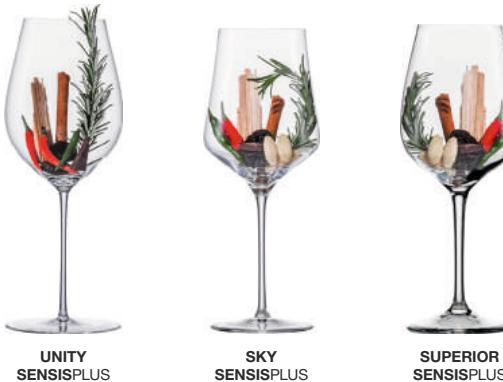
Weißweine: Grand und Premier Cru Burgunder, Chardonnay mit Eichenholzeinfluss

Perfect for smooth, rounded, medium to full-bodied red wines with bright fruit characters, well balanced use of oak and age and for generous, complex oak-aged white wines.

Examples:

Red wines: Grand and Premier Cru Burgundy, Rhone Valley Grenache Blends, Pinot Noir

White wines: Grand and Premier Cru Burgundy, Oaked Chardonnay



BORDEAUX

B O R D E A U X



Perfekt für kraftvolle, Körperreiche Rotweine mit gut strukturierten, kraftvollen Tanninen und mit Holznoten.

Beispiele:

**Cabernet Sauvignon, Syrah und Shiraz,
Rioja Gran Riserva, Chianti Classico
DOCC, Brunello di Montalcino, Amarone,
Barolo, Sagrantino, Tannat**

Perfect for bold, rich, generous, full-bodied red wines with firm, grippy tannins and good use and time in oak barrels.

Examples:

**Cabernet Sauvignon, Syrah and Shiraz,
Rioja Gran Riserva, Chianti Classico
DOCC, Brunello di Montalcino, Amarone,
Barolo, Sagrantino, Tannat**



ROTWEIN R E D W I N E



Perfekt für edle Rotweine von mittlerem bis voluminösem Körper mit komplexen Geschmacksschichten und weichen Tanninen und mit ausgewogenen Holznoten.

Beispiele:

Syrah, Merlot, Malbec, Grenache, Tempranillo, Valpolicella, Rioja Crianza & Reserva, Gigondas, Chianti DOC & DOCG, Primitivo, Zinfandel, Weine aus dem Rhonetal

Perfect for vibrant red wines, medium to full-bodied, with complex layers of flavours and smooth tannins, well balanced, integrated use of oak and for red wines with age.

Examples:

Syrah, Merlot, Malbec, Grenache, Tempranillo, Valpolicella, Rioja Crianza & Reserva, Gigondas, Chianti DOC & DOCG, Primitivo, Zinfandel, Rhone Valley Blends



WEISSWEIN

WHITE WINE



Perfekt für leichte bis mittelschwere Weißweine mit hellen Fruchtaromen, natürlicher Säure im Einklang mit floralen Noten.

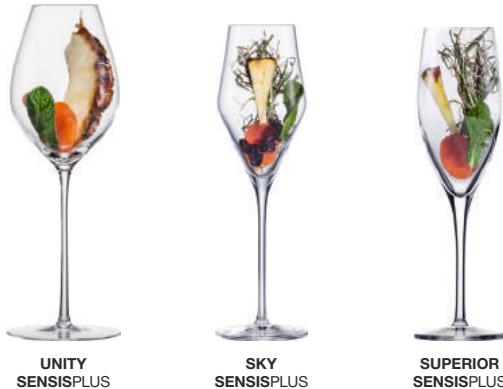
Beispiele:

Rosé, Riesling, Chablis, Gewürztraminer, Pouilly-Fumé, Pouilly-Fuissé, Sancerre, Sauvignon Blanc, Viognier, Chenin blanc, klassisch ausgebauter Chardonnay, Weißburgunder (Pinot Blanc), Pinot Grigio/Gris, Grüner Veltliner

Perfect for lighter style white wines with bright fruit flavours, good level of natural acidity, and lifted aromatic personality.

Examples:

Rosé, Riesling, Chablis, Gewürztraminer, Pouilly-Fumé, Pouilly-Fuissé, Sancerre, Sauvignon Blanc, Viognier, Chenin Blanc, Unoaked Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Grigio/Gris, Grüner Veltliner.



CHAMPAGNER

C H A M P A G N E



Das großzügige Volumen des Kelches setzt die feinen Aromen von Champagner frei. Sowohl florale und fruchtige als auch reife Aromen von geröstetem Brot und Gebäck werden entfaltet. Ein Moussierpunkt begünstigt die Bildung von Champagner-Blasen (**UNITY** und **SUPERIOR**).

Beispiele:

Prosecco DOCG, Franciacorta DOCG, Champagner, Cava, Sekt, Prosecco, Crémant d'Alsace

The large volume of the bowl unfolds the fine aromas of Champagne. The glass releases floral and fruit flavours as well as aged characters of biscuit and brioche. A mousse-point aids in the formation of Champagne bubbles (**UNITY** and **SUPERIOR**).

Examples:

Prosecco DOCG, Franciacorta DOCG, Champagner, Cava, Sekt, Prosecco, Crémant d'Alsace



UNITY
SENSISPLUS

WHISKY

W H I S K Y



Erleben sie mit **SENSISPLUS** intensiven Genuss von feinen und vielschichtigen Whisky-Aromen. In dem bauchigen Teil des Glases erhalten Whisky-Aromen genügend Raum, um sich zu entfalten, bevor sie durch die sich nach oben verjüngende Form zur Nase geleitet werden.

Tipp:

Verkosten Sie im UNITY SENSISPLUS Malt Whisky Glas auch Cognac, Armagnac, Rum oder auch gereifte Obst- oder Tresterbrände.

Experience with **SENSISPLUS** intense enjoyment of fine and complex whisky flavors. In the lower round part of the glass, whisky flavors get enough space to unfold before being led to the nose by the glasses shape.

Tip:

also try the malt whisky glass **UNITY SENSISPLUS with cognac, armagnac, rum or grape marc and fruit marc spirits.**

UNITY

SENSISPLUS



UNITY SENSISPLUS vereint Mensch, Glas und Genuss.

Wie das Fingerspitzengefühl des Glasbläsers mit der Eigenwilligkeit des flüssigen Glases verschmilzt, so entsteht im **SENSISPLUS-Glas UNITY** eine Symbiose aus Wein und Glas. Die Kelche sind in handgemachter Perfektion feingeblasen.

Die gläserne Brillanz bleibt selbstverständlich auch im Geschirrspüler erhalten.

UNITY SENSISPLUS unifies man, glass and pleasure.

Like the flair of the glass blower blends with the originality of the liquid glass the **UNITY SENSISPLUS** glass creates a symbiosis of wine and glass.

The glasses are handmade in perfection and delicately manufactured.

The glasses brilliance of course also endures the dishwasher.



BURGUNDER
BURGUNDY
2.5222.010



BORDEAUX
GRAND CRU
BORDEAUX
GRAND CRU
2.5222.021



ROTWEIN
RED WINE
2.5222.020



WEISSWEIN
WHITE WINE
2.5222.030



CHAMPAGNER WEINGLAS
MIT MOUSSIERPUNKT
CHAMPAGNE WINE GLASS
WITH SPARKLING POINT
2.5222.070



BECHER
TUMBLER
2.5222.090



LONGDRINK
LONGDRINK
2.5222.130



MINERALWASSER
MINERAL WATER
2.5222.160



MALT WHISKY
MALT WHISKY
2.5222.213



SKY

SENSISPLUS

Die Kelche **SKY SENSISPLUS** werden aus brillantem Kristallglas mit modernster Technologie hergestellt. Sie sind von dünnwandiger Qualität und dennoch durch die aus einem Stück gezogenen Stiele sehr bruchfest.

Spülmaschinengeeignet

The glasses **SKY SENSISPLUS** are made of brilliant crystal glass with the latest technology. They are of thin-walled quality and yet, due to the one-piece stems, very break-resistant.

Dishwasher proof



BURGUNDER
BURGUNDY
2.5184.010



BORDEAUX
BORDEAUX
2.5184.021



ROTWEIN
RED WINE
2.5184.020



WEISSWEIN
WHITE WINE
2.5184.030



CHAMPAGNER
CHAMPAGNE
2.5184.070



ALLROUNDBECHER
ALLROUND TUMBLER
2.5184.091



BECHER
TUMBLER
2.5184.090



WHISKY
WHISKY
2.5184.140



SUPERIOR

SENSISPLUS



BURGUNDER
BURGUNDY
2.5001.010



GR. BURGUNDER
GRAND BURGUNDY
2.5001.011



BORDEAUX
BORDEAUX
2.5001.021



ROTWEIN
RED WINE
2.5001.020



SYRAH
PETITE SIRAH
2.5001.023



WEISSWEIN
WHITE WINE
2.5001.030



CHARDONNAY
CHARDONNAY
2.5001.031

Die klassischen Gläser **SUPERIOR SENSISPLUS** werden mit modernster Technologie aus hochwertigem Kristallglas gefertigt. Hohe Bruchfestigkeit durch die aus einem Stück gezogenen Stiele zeichnet die Kelche aus.

Spülmaschinengeeignet

The classic glasses **SUPERIOR SENSISPLUS** are made with the latest technology from high-quality crystal glass.

A high breaking strength through the one-piece stems characterizes these goblets.

Dishwasher proof



SEKT
CHAMPAGNE
2.5001.070



CHAMPAGNER
CHAMPAGNE
2.5001.071



WEIZENBIER
WHEAT BEER
2.5001.081



BIERTULPE
BEER
2.5001.215



MINERALWASSER
MINERAL WATER
2.5001.162



LONGDRINK
HIGHBALL
2.5001.130



BECHER
TUMBLER
2.5001.090



GRAPPA
GRAPPA
2.5001.045



COCKTAIL/MARTINI
COCKTAIL/MARTINI
2.5001.060



COGNAC
BRANDY SNIFFER
2.5001.210



COGNAC
BRANDY SNIFFER
2.5001.211



WHISKY
WHISKY
2.5001.140



STAMPER
SHOT GLASS
2.5001.180



REISWEIN
RICE WINE
2.5001.182



ESPRESSO
ESPRESSO
2.5001.109

The background of the entire image is a soft-focus, abstract composition of swirling, translucent shards of glass in shades of grey, white, and hints of orange and green, resembling smoke or liquid crystal.

Glashütte Valentin Eisch GmbH | Am Steg 7 | 94258 Frauenau

[f/eischglaskultur](https://www.instagram.com/eischglaskultur)

[o/eisch_glass | #tastesensisplus](https://www.instagram.com/eisch_glass)

www.eisch.de