

A surreal, artistic photograph featuring a woman's face in profile on the left, partially obscured by dark, flowing hair. In her hand, she holds a wine glass filled with various fruits like grapes, berries, and peaches. The background is a vibrant, swirling mix of orange, yellow, red, and pink, resembling liquid or smoke.

Eisch
GERMANY

incl.
WINE GLASS
GUIDE

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 leibt 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 the 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.

WAS IST SENSISPLUS



WHAT IS SENSISPLUS



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.“



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”

WEINMAGAZIN „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.”

Mit den **SENSISPLUS**-Gläsern präsentiert **EISCH GERMANY** eine Entwicklung im Bereich der Aromenwahrnehmung, die weltweit bei Tastings Weinkenner und Genießer von ihrer Wirkung überzeugt.

SENSISPLUS hilft dabei, Weine zu genießen, zu verkosten und verstehen, ohne dafür ein Experte sein zu müssen.

SENSISPLUS ist der Schlüssel zu allen Weinen und bringt diese nach dem Einschenken in kürzester Zeit in ihrer gesamten Komplexität zur Geltung. Sowohl beim Genießen Ihres Lieblingsweines als auch bei der gemeinsamen Weinglasprobe mit Freunden – **SENSISPLUS** wird für ein spannendes Geschmackserlebnis sorgen.



Verkosten Sie in den SENSISPLUS Gläsern auch Spirituosen, Fruchtsäfte, Espresso und andere Getränke – Schmecken Sie den Unterschied!

With the **SENSISPLUS** glass **EISCH GERMANY** presents a development in the field of flavour perception that convinced gourmets and wine connoisseurs worldwide doing wine glass comparison tastings.

SENSISPLUS helps to enjoy, to taste and understand wines without having to be an expert. **SENSISPLUS** is the key to every wine. With **SENSISPLUS** the wine shows to advantage its full complexity and its full potential after pouring in a short time. Whether enjoying your favourite wine or doing a wine glass comparison tasting with friends – **SENSISPLUS** will ensure an exciting tasting experience.



You can also taste spirits, fruit juices, espresso or other beverages in the **SENSISPLUS** glasses – Taste the difference!



SENSISPLUS



VERGLEICHSTASTING COMPARISON TASTING

1



Glas ohne **SENSISPLUS**
Glass without **SENSISPLUS**



Glas mit **SENSISPLUS**
Glass with **SENSISPLUS**

2



Glas ohne **SENSISPLUS**
Glass without **SENSISPLUS**

Glas mit **SENSISPLUS**
Glass with **SENSISPLUS**

3



Glas ohne **SENSISPLUS**
Glass without **SENSISPLUS**



Faszinierende Aromenentfaltung
mit **SENSISPLUS**
Vibrant aromas with **SENSISPLUS**

Verwenden Sie zum **SENSISPLUS** Vergleichstasting ein **EISCH SENSISPLUS**-Glas und vergleichen Sie es mit dem besten ähnlichen Glas, das Ihnen ansonsten zur Verfügung steht.

For the **SENSISPLUS** comparison tasting use an **EISCH SENSISPLUS** glass and compare it to the best similar glass available.

Gießen Sie aus einer bisher ungeöffneten Flasche Wein die gleiche Menge Wein in beide Gläser.

Open a new bottle of wine and pour the same amount of wine into both glasses.

Nach ein paar Minuten prüfen Sie Bouquet und Geschmack im Vergleich.
Sie werden erstaunt sein.

After a few minutes check the bouquet and the taste in both glasses.
You will be surprised.





B U R G U N D E R

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, Riesling Spätlese, Riesling Smaragd

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, Riesling late harvest, Riesling Smaragd



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



R O T W E I N R E D W I N E

- Edle Rotweine von mittlerem bis voluminösem Körper mit komplexen Geschmackschichten, weichen Tanninen und ausgewogenen Holznoten.
- Kräftige, reife Weißweine mit dichter Aromatik

Beispiele:

Syrah, Merlot, Malbec, Grenache, Tempranillo, Valpolicella, Rioja Crianza & Riserva, Gigondas, Chianti DOC & DOCG, Primitivo, Zinfandel, Weine aus dem Rhonetals, Riesling Spätlese, Riesling Smaragd, Viognier

- 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.
- Rich, ripe white wines with expressive flavours.

Examples:

Syrah, Merlot, Malbec, Grenache, Tempranillo, Valpolicella, Rioja Crianza & Riserva, Gigondas, Chianti DOC & DOCG, Primitivo, Zinfandel, Rhone Valley Blends, Riesling Spätlese, Riesling Smaragd, Viognier



W E I S S W E I N W H I T E W I N E

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, 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, 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.

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.

Examples:

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

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.

W H I S K Y



Experience with **SENSISPLUS** intense enjoyment of fine and complex whisky flavours. In the lower round part of the glass, whisky flavours 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 dünnwändigen, leichten Kelche sind in handgemachter Perfektion feingeblasen.

Die gläserne Brillanz bleibt selbstverständlich auch im Geschirrspüler erhalten.



BURGUNDER
BURGUNDY
2.5222.010



BORDEAUX
GRAND CRU
2.5222.021

VINOSITAS
TESTSIEGER
WINNING GLASS



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



BIER
BEER
2.5222.215



MINERALWASSER
MINERAL WATER
2.5222.160



MALT WHISKY
2.5222.213



WHISKYSET
mit / with WHISKYPIPETTE
865.900.07



ESSENCA

SENSISPLUS

NEU



all round
**ERFRISCHEND &
LEICHT**
REFRESHING & LIGHT

BEISPIELE / EXAMPLES:

- Riesling leicht / light style, Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Muscadet
- Champagner / Champagne, Blanc de Blancs, Cava, Sekt
- Dessertweine wie / Dessert wines like Muskateller, Caluso Passito oder Marsala



all round
**FRUCHTIG &
AROMATISCH**
FRUITY & AROMATIC

BEISPIELE / EXAMPLES:

- Chardonnay klassisch ausgebaut / unoaked, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, gereifter / mature Riesling, Muskateller, Sangiovese, St. Laurent, Blaufränkisch, Primitivo



all round
**KRAFTVOLL &
REICHHALTIG**
BOLD & RICH

BEISPIELE / EXAMPLES:

- Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay (Eichenfass / oaked)

UNKOMPLIZIERTER WEINGENUSS

Bei der Serie **ESSENCA SENSISPLUS** bestimmt nicht die Farbe des Weines – Rot oder Weiß – die Wahl des Glases, sondern sein Charakter. Die sehr leicht und dünnwandig gefertigten **EISCH** Gläser **ESSENCA** mit dem **SENSISPLUS** Feature kreieren zusammen mit köstlichen Weinen einzigartige Genussmomente.

DREI VIELSEITIGE GLÄSER:

Allround erfrischend & leicht,
Allround fruchtig & aromatisch,
Allround kraftvoll & reichhaltig.

Wählen Sie Ihr persönliches Allround-Glas aus, wenn Sie bevorzugt Weine mit ähnlichem Charakter trinken, oder lassen Sie sich auf spannende Gläser-Vergleichstastings ein, bei denen Sie erschmecken, in welchem Glas Ihr Wein sich für Ihren Geschmack am besten offenbart.

Die sehr leichten und eleganten Trinkgläser werden mit modernster Technologie aus brillantem Kristallglas gefertigt.

Durch die Technik der gezogenen Stiele sind die Gläser filigran und doch robust.

Spülmaschinengeeignet

UNCOMPLICATED WINE ENJOYMENT

With the **ESSENCA SENSISPLUS** line, not the colour of the wine – red or white – decides upon the choice of the glass, but its character. The very light and thin-walled **EISCH ESSENCA** glasses with the **SENSISPLUS** feature create unique moments of pleasure together with delicious wines.

THREE VERSATILE GLASSES:

All-round refreshing & light,
All-round fruity & aromatic,
All-round bold & rich.

Choose your personal allround glass if you prefer wines with similar characters, or engage in exciting comparative glass tastings to experience in which glass your wine is developed best for your taste.

The very light and elegant drinking glasses are made from brilliant lead-free crystal using the latest technology.

Due to the technology of the pulled stems, the glasses are delicate and yet durable.

Dishwasher proof

WAS IST SENSISPLUS



WHAT IS SENSISPLUS

ESSENCA

SENSISPLUS



ALLROUND
ERFRISCHEND & LEICHT
REFRESHING & LIGHT

2.5434.070



ALLROUND
FRUCHTIG & AROMATISCH
FRUITY & AROMATIC

2.5434.030



ALLROUND
KRAFTVOLL & AROMATISCH
BOLD & RICH

2.5434.020



ERFRISCHEND & LEICHT

Dieses Weinglas entfaltet leichte Weine, die frisch oder prickelnd zum Genießen einladen. Im Zusammenwirken mit **SENSISPLUS** betont es die fruchtigen Nuancen leichter Weiß- und Roséweine. Auch die Aromen fruchtbetonter und junger Champagner und Blanc de Blancs werden in dem langgestreckten Duftkanal des Glases transportiert. Das Glas gibt Dessertweinen mit ihrer feinen Restsüße genügend Raum für das Zusammenspiel von Süße und Säure.

FRUCHTIG & AROMATISCH

Für elegante, fruchtige Weißweine und mittelschwere bis kräftige, fruchtige Rotweine ohne Barriqueausbau. Das **SENSISPLUS**-Glas vereint vielfältige Frucht mit feinen Gewürz- und Blüten-Aromen.

KRAFTVOLL & REICHHALTIG

Für kräftige, ausdrucksstarke Rotweine mit hohem Tanninengehalt sowie für voluminöse, vollmundige Rotweine. Perfekt für die Darstellung der Geschmacksnoten charaktervoller Weißweine wie im Holzfass ausgebauter Chardonnays. Das großzügige Volumen im Zusammenspiel mit **SENSISPLUS** ermöglicht die volle Entfaltung des Bouquets und verleiht den Weinen eine gute Balance.

REFRESHING & LIGHT

This wine glass unfolds light wines that invite to fresh or sparkling enjoyment. Together with the **SENSISPLUS** feature, it emphasizes the fruity nuances of light-bodied white and rosé wines. The aromas of young champagnes with fruit flavours and of Blanc de Blancs are also transported in the elongated glass. The glass gives dessert wines with their fine residual sweetness enough space for the interplay of sweetness and acidity.

FRUITY & AROMATIC

For elegant, fruity white wines and medium to full-bodied red wines with fruit flavours and without barrique aging. The **SENSISPLUS** glass combines rich fruit with fine spice and flower flavours.

BOLD & RICH

For strong, expressive red wines with firm tannins as well as for voluminous, full-bodied red wines. Perfect for showcasing the flavours of rich, complex white wines such as oak-aged Chardonnays. The generous size of the glass in combination with **SENSISPLUS** allows the bouquet to develop fully and gives the wines a good balance.

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
2.5184.021



Nummer 1 im Gläser-Vergleichstasting durch Experten des **Fachverbands unabhängiger Weinreferenten**

*Number 1 in the wine glass comparison tasting by experts from the **Association of Independent Wine Experts***



ROTWEIN
RED WINE
2.5184.020



WEISSWEIN
WHITE WINE
2.5184.030



CHAMPAGNER
mit Moussierpunkt
CHAMPAGNE
with sparkling point
2.5184.070



DIGESTIF
2.5184.050



ALLROUNDBECHER
ALLROUND TUMBLER
2.5184.091



BECHER
TUMBLER
2.5184.090



WHISKY
2.5184.140



SUPERIOR

SENSISPLUS



GR. BURGUNDER
GRAND BURGUNDY
2.5001.011



BORDEAUX
2.5001.021



ROTWEIN
RED WINE
2.5001.020



SYRAH
SHIRAZ
2.5001.023



WEISSWEIN
WHITE WINE
2.5001.030



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 due to the one piece stems characterizes these glasses.

Dishwasher proof



CHAMPAGNER
mit Moussierpunkt
CHAMPAGNE
with sparkling point
2.5001.071



LONGDRINK
HIGHBALL
2.5001.130



WEIZENBIER
WHEAT BEER
2.5001.081



BECHER
TUMBLER
2.5001.090



BIERTULPE
BEER
2.5001.215



GRAPPA
2.5001.045



MINERALWASSER
MINERAL WATER
2.5001.162



COCKTAIL/MARTINI
2.5001.060



COGNAC
BRANDY SNIFTER
2.5001.211



WHISKY
2.5001.140



STAMPER
SHOT GLASS
2.5001.180



REISWEIN
RICE WINE
2.5001.182



ESPRESSO
2.5001.109



Glashütte Valentin Eisch GmbH | Am Steg 7 | 94258 Frauenau

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

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

www.eisch.de

