



Johann Wilsberger über seine Gläserserie HYBRID:

„Die Welt steckt voller Kompromisse – warum also ausgerechnet beim Weingenuss Abstriche machen. Die optimalen Gläser haben einen Namen: „Hybrid.“ Und vergessen Sie die Kopien.

CHAMPAGNER

„... weil Champagner Perfektion brauchen.“ Das heißt: Das Bukett muss sich voll entfalten können, und nicht irgendwie „verduften“; das Mousseux muss an der Zungenspitze prickeln und nicht in den Backen schäumen; im langen und intensiven Abgang muss sich die weinige Komponente voll entfalten können. Champagner sind sehr subtil – nur die beste Glasform befriedigt die drei Kriterien optimal.

WEISSWEIN

„Im Wein liegt Wahrheit“ – das hört sich nett an. Die ganze Wahrheit, die in einem Wein steckt, kann man nur durch das ideale Glas erleben. Alle Feinheiten, alle Details, alle Finessen eines guten, erst recht eines großen Weißweines werden erlebbar und genießbar. Und das besondere Design „verbiegt“ oder „schönt“ die Charakteristik eines Weines nicht – die Forderung Nr. 1 von Weinliebhabern. Universell für sämtliche weißen Rebsorten, bis hin zu edelsüßen Weinen.

BORDEAUX

Die Kraft und die Finesse, die aus den Tanninen kommt, im Zusammenspiel mit den schier unendlichen Variationen der Frucht-Komponenten – was im Fass zur Perfektion reifte, muss im Glas die Perfektion zeigen. Ohne Glas-Kompromisse. Das gilt für die Weine aus Bordeaux ebenso wie für die stolzen Spanier, die großen Piemonteser und Toskaner, die mächtigen wie die subtilen Kalifornier, die Highlights aus Australien, Neuseeland und Südafrika.

BURGUND

Geben Sie der Sensibilität eine Chance – die Burgunder mit ihren feinen Nuancierungen und der delikaten Vielfalt brauchen ein Glas von Format. Größe wie Form sind eine Demonstration für die „B&G-Formel“, die ist das IDEAL für *Bukett* und *Geschmack*. Man trinkt die Weine ja nicht wegen des Alkohols... Keine Regel ohne Ausnahme: nicht nur die großen roten Pinots – ob aus dem Burgund oder einem anderen Anbaugebiet – erleben ihre Sternstunde in diesem Glas, sondern auch die weißen Burgundersorten. Ein Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder zeigt die volle Opulenz seiner Frucht – derselbe Wein im Weißweinglas ist dafür finessenreicher und detaillierter.