



Eischとは

17世紀より続く老舗の総合ガラスメーカーです。自社工場は、ドイツのバイエルン地方に位置する”フラエナウ”という町にあります。

ドイツの販売店が選ぶ『No.1ガラスメーカー』に12年連続で選ばれています。海外のトップクラスのホテル・レストランなどでも使用されています。

デキャンタとは・・・

ワインは空気に触れることで酸化が進み味や香りが様々に変化するが、デキャンタは強制的に空気に触れさせ熟成を促進する目的で用いられています。通常は、デキャンタに移し変える操作を『デキャンタージュ』といいます。デキャンタージュし飲み頃になったワインは「開く」という風に形容することがあります。



“センスプラス”とは・・・

ワインをもっと気軽に楽しんで欲しいというEischの思いを元に作られた、2005年に8年の開発期間を要しデビューを果たした”センスプラス”のワイングラス。グラス製造工程の最終段階で、グラスの表面に”センスプラス”テクノロジーを施すことで、グラス内のワインの酸化(デキャンタージュ)を促すことを目指して作られました。

プロフェッショナルからの評価



ロバート・パーカーイベント

2004年にロバートパーカーJr.がホストを務めた全米料理協会主催・カリフォルニアでのイベントで”Sensis plus Technology”がデビューしました。全てのセミナーではアイシュのワイングラスのみが使用されたのです。



ロバート・モンダヴィ

カリフォルニアワインの父と呼ばれる、ロバート・モンダヴィが2007年にベストビントナーとして表彰された際のセレモニーでは、Sensis plus グラスに入ったワインがサーブされました。



“センスプラス”比較テイスティング方法について



アイシュ社のワイングラスと同じサイズ、シェイプのグラスを用意します。抜栓直後のワインを同量ずつ注ぎ、数分待ってください。その後まずアロマをかぎ、そして、少量ずつ交互に口に含み味わうプロセスを繰り返してください。

***オススメワイン：カベルネソーヴィニヨン、シラー、メルロー種など**
きっとその違いをお楽しみいただけるでしょう。

SUPERIOR — スーベリアコレクション —

マスターソムリエのRONN R. WIEGAND氏との共同開発。

ボールとステム部分が一体化しており、流れるようなフォルムが洗練された気品ある美しさを感じさせる。

繊細で美しいフォルムにもかかわらず、アイシュ社の高い技術力を駆使して開発されたグラスは強度に優れ、レストランやホテルなどのプロフェッショナルからも高い評価を得ています。



無鉛
クリスタル

食器洗浄機
仕様可

全9モデルからワインの特徴に合わせてグラスをお選びください。



グランドバーガンディ
Grand Burgundy



レッドワイン
Red Wine



シャルドネ
Chardonnay



シャンパン
Champagne



ウイスキー
Whisky

Vino Noble — ノーブルコレクション —

特別な時間をゆっくりと楽しむのに最適なグラス。

大きすぎないボウルのサイズはホームパーティーのシーンなどの多くの人数でボトルを楽しむに適した容量。

強度にも優れており、食洗機にも対応。



無鉛
クリスタル

食器洗浄機
仕様可



ボルドー
Bordeaux



ブルゴーニュ
Burgundy



マルチワイン
グラス
Multi wine
glass



シャンパン
Champagne



ウイスキー
Whisky