

ZALTO Glas GmbH

3871 Neu-Nagelberg

Österreich

Telefon: + 43 2859 87066

E-Mail: office@zaltoglas.at

www.zaltoglas.at

GLAS KULTUR





Lebens-Stil

*Genuss erfordert das
gelungene Zusammenspiel
von Form und Funktion:*

- › *Die funkelnde Transparenz
des Kristalls*
- › *Die Ästhetik des Designs*
- › *Die perfekte Präsentation von
Bouquet, Frucht und Würze*

*Zalto Denk'Art hat das Glas
revolutioniert. Und damit
Maßstäbe für die Trinkkultur
der Zukunft gesetzt.*

HERZLICH WILLKOMMEN
IN EINER NEUEN GENUSSWELT



DENK'ART

Zalto
GLASPERFEKTION

Handwerkskunst

Perfektion ist der Grundsatz von Zalto Glas. Durch das filigrane Design der Gläser, wird das Geschick der Glasbläser aufs Äußerste gefordert.

Die Handarbeit erinnert an die hohe Kunstfertigkeit venezianischer Glaskünstler der Renaissance.

Mundgeblasen

Die Glastradition im nördlichen Waldviertel geht bis ins frühe 14. Jahrhundert zurück.

Heute steht Zaltoglas für die feinsten Gläser in Design und Funktion.

Ausschließlich mundgeblasen – der Tradition verpflichtet.

Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART



Feingefühl

Schon beim Berühren unterscheiden sich die Meisterstücke von Zalto von allen anderen Gläsern. Was sofort auffällt, ist die ausgewogene Balance – die Gläser erscheinen zart und elegant.

Spülmaschinenfest

Trotz ihrer Dünnwandigkeit erfüllt die Denk'Art-Serie alle Attribute eines modernen Glases bezüglich Pflege und Langlebigkeit:

Denk'Art Gläser sind spülmaschinenfest und zeichnen sich durch eine hohe Alltagstauglichkeit aus.

Zalto-Gläser werden ohne Zusatz von Bleioxyd hergestellt und sind resistent gegen Trübung.



Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART



Winkel

Bei der Entwicklung der Serie Denk'Art hat ein kosmisches Phänomen die Designer inspiriert. Die verwendeten Winkel von 24, 48 und 72 Grad entsprechen dem Neigungswinkel unserer Erde.

Glaut man den Überlieferungen, haben bereits die alten Römer erkannt, dass diese Winkel bei der Herstellung von Vorratsbehältnissen überragende Eigenschaften mit sich brachten.

Lebensmittel blieben darin nicht nur länger frisch, sie schmeckten auch wesentlich besser. Dass sich in Zalto Denk'Art Gläsern Weine in der Nase und auf dem Gaumen optimal entfalten, führen wir auch auf diese kosmischen Parallelen zurück.



DENK'ART

Zalto
GLASPERFEKTION

Wertschätzung

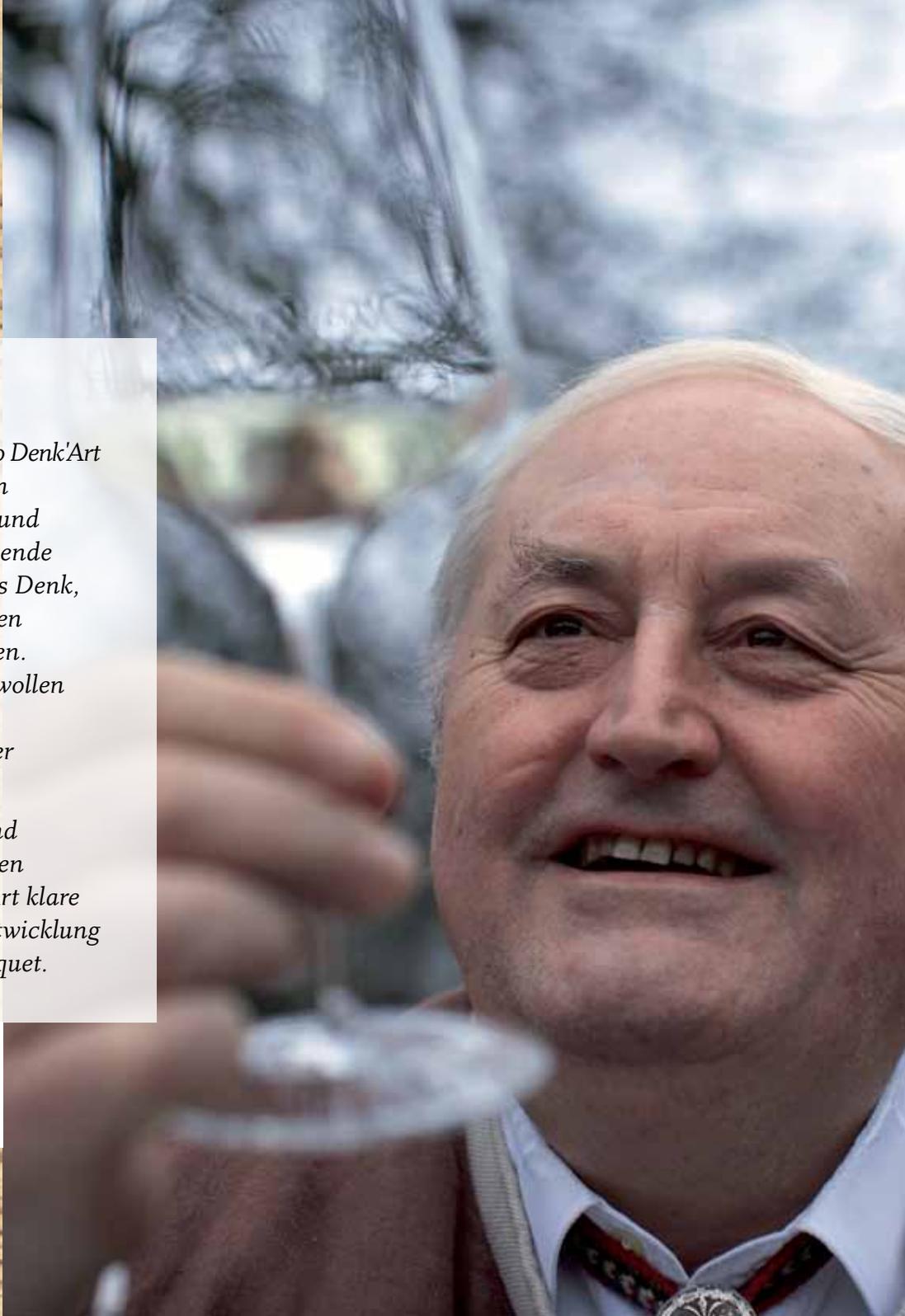
In die Entwicklung der Zalto Denk'Art Gläser ist – in unzähligen Stunden von Verkostung und Inspiration – das umfassende Wissen des Pfarrers Hans Denk, einem der meistgeschätzten Weinexperten, eingeflossen. Mit der Marke Denk'Art wollen wir den Mentor dieser außergewöhnlichen Gläser entsprechend würdigen.

Namhafte Sommeliers und Weinkenner attestieren den Gläsern der Serie Denk'Art klare Überlegenheit bei der Entwicklung von Geschmack und Bouquet.

Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART





Burgunder

Art.Nr. 11.100, Höhe 230 mm

Für kraftvolle und ausdrucksstarke Weine über 13% Alkohol. Integriert die Säure in die Frucht. Verstärkt Bouquet und süße Komponenten.

Empfohlen für: Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, Barolo, konzentrierte Chardonnay und Grüne Veltliner.



Bordeaux

Art.Nr. 11.200, Höhe 240 mm

Für charaktervolle und tanninreiche Rotweine. Betont Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin.

Empfohlen für: Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch und Zweigelt.



Zalto
GLASPERFEKTION



Universal

Art.Nr. 11.300, Höhe 235 mm

Für mittelkräftige bis kräftige Weine, die ausdrucksstark aber auch mineralisch und fein sind. Betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse.

Empfohlen für: Chardonnay, Chianti, Riesling, Grüner Veltliner und Smaragd-Weine aus der Wachau.

Zalto
GLASPERFEKTION



Weisswein

Art.Nr. 11.400, Höhe 230 mm

Für elegante, klassisch fruchtbezogene Weißweine aber auch mittelmäßige Rotweine ohne Barriqueausbau.

Empfohlen für: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Frizzante, Sangiovese, St. Laurent und Blaufränkisch.



Süsswein

Art.Nr. 11.600, Höhe 230 mm

Unterstreicht Eleganz und Feinheit. Balanciert Kraft und Süße.

Empfohlen für: Sauternes, Trockenbeerenauslese, Auslese, Eiswein, Port, Sherry, Madeira und Single Malt Whisky.



Champagner

Art.Nr. 11.550, Höhe 240 mm

Verleiht den Schaumweinen der Welt Feinheit und Noblesse, wobei Mineralik und Rasse verstärkt werden.

Empfohlen für: Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante und Cava.

Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART

Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART



Digestif

Art.Nr. 11.700, Höhe 210 mm

*Für feine, elegante
Destillate oder Liköre.
Rundet das Dufterlebnis
geschmacklich und
fruchtig harmonisch ab.*

Empfohlen für: *Grappa,
Likör, Fruchtdestillate
und Bitter.*



Bier

Art.Nr. 11.800, Höhe 223 mm

*Bewirkt eine gute und
stabile Schaumbildung.*

Empfohlen für: *feinhopfige
Pils- und Märzenbiere.*



Wasser

Art.Nr. 11.850, Höhe 195 mm

Das Standardglas, das immer neben dem Weinglas stehen sollte. Aufgrund der gleichen Glasform wie Weißwein, auch als perfektes Degustationsglas einsetzbar.

Empfohlen für: Wasser, alkoholfreie Getränke und feinherbes Bier.



Karaffe No25, No75

Art.Nr. 11.911, Höhe 175 mm

Art.Nr. 11.921, Höhe 248 mm

Volumina: 350 ml, 820 ml.

Für schlanke Weißweine, Wasser und Fruchtsäfte. Ermöglicht eine optimale Geschmacksentfaltung. Bewahrt die Frische.

Geeignet zur Aufbewahrung im Kühlschrank.



Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART

Dekanter Axiom

Art.Nr. 11.961, Höhe: 204 mm

Volumen: 1450 ml.

*Für Rotweine und
gehaltvolle Weißweine.*

*Gibt dem Wein die ideale
Belüftung zur Entfaltung
von Bouquet und
Geschmack.*

Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART

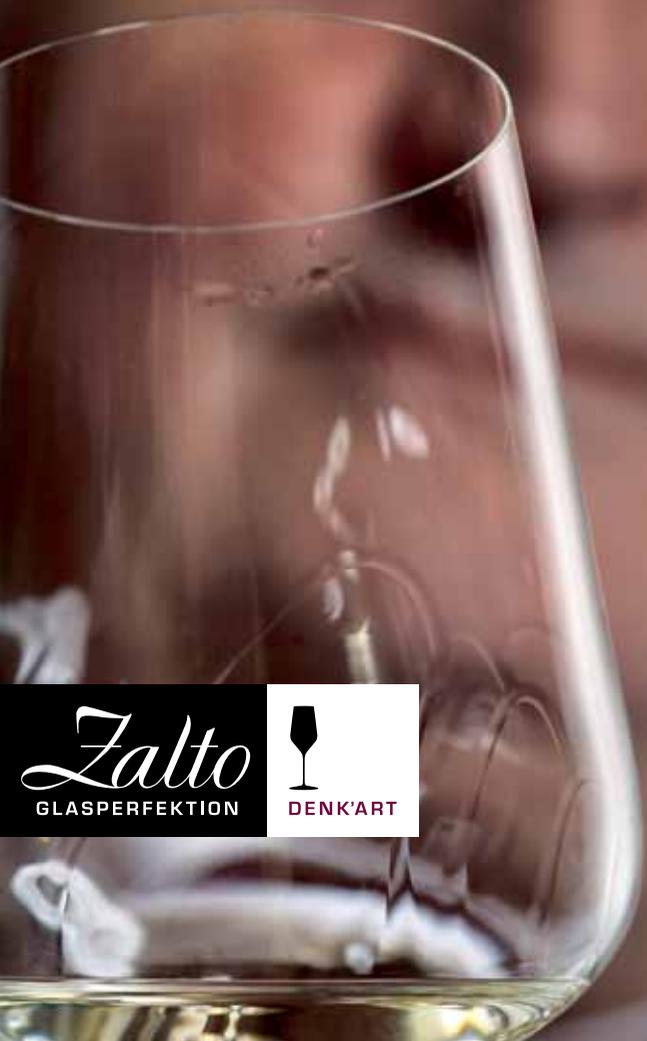
Dekanter Mystique

Art.Nr. 11.971, Höhe: 185 mm

Volumen: 1900 ml.

*Für schwere Rotweine, die
über eine große Oberfläche
viel Luftkontakt brauchen.*

Ideal für Magnumflaschen.



Zalto
GLASPERFEKTION



SEHEN Gleich der erste Blick offenbart vollkommene Harmonie. Ein perfekt geformter Kelch, ausgewogene Proportionen, höchste Transparenz. Das Glas setzt den Wein in Szene, nicht sich selbst. Der Wein darf in seinen Farben glänzen.

TASTEN Die haptischen Eigenschaften entscheiden wesentlich über die Qualität eines Weinglases: Hauchdünner Korpus, der Kelch am oberen Rand glatt angeschliffen und ohne Wulst. Der Stiel liegt zart und zugleich fest in der Hand. Das Glas schwingt: Ein Beweis, dass es in allen Teilen mundgeblasen ist.

HÖREN Der wohltönende Klang von feinen Gläsern ist ein wichtiger und sinnlicher Teil des Weingenießens. Stoßen Sie an mit den Denk'Art-Gläsern von Zalto – und das darf auch wirklich herzhaft sein!

RIECHEN Die wichtigste Funktion eines hochwertigen Glases: Beim Schwenken werden hunderte Aromastoffe freigesetzt. Wie gut sie die Riechnerven erreichen, welche davon betont werden und welche im Hintergrund bleiben, hängt von der Form des Kelches ab. Die große Oberfläche begünstigt den Austausch mit Sauerstoff. Nach oben verjüngt sich der Korpus wie ein Kamin – für jeden Weintyp anders. Deshalb gibt es auch für jeden Wein das richtige Zalto-Glas.

SCHMECKEN Die Zunge nimmt die verschiedenen Geschmackskomponenten an unterschiedlichen Stellen wahr. Mit der Gestaltung des Glases lässt sich beeinflussen, in welchem Ausmaß die Knospen für süß, sauer, salzig und bitter animiert werden. Ein breiter Kelch lässt den Wein nach hinten fließen, ein schmaler Kelch benetzt zuerst die Zungenspitze. So definiert das Glas die Intensität der Frucht, der Säure, des Tannins – vom ersten Schluck bis zum Abgang.

Expertenstimmen

„...die Zalto Gläser sind in der Weinwelt inzwischen zu wahren Kultobjekten geworden.“

Herbert Hacker, Format.

„Das Denk'Art Glas ist leichtfüßig, sehr elastisch und trotz der fast filigranen Machart überraschend bruchfest. Es ist auch optisch sehr ansprechend, zeitgemäß und in der Summe aller Eigenschaften allen anderen Gläsern überlegen.“

Heinz Reitbauer, mit Hauben und Sternen dekoriertes Patron von „Steirerck“ und „Pogusch“.

„...Wasser, Wein, Sekt, Bier & Edles werden durch die neue Denk'Art Serie zu unübertrefflichem Genuß veredelt.“

Toni Mörwald, Spitzenkoch und Betreiber der Haubenlokale "Zur Traube" und "Kloster Und".

„We recently discovered Zalto Denk'Art glassware from Austria whose elegant, eye-catching design first piqued our interest... using the Zalto glasses we'll have upgraded every sip of wine we drink...“

Karen Page and Andrew Dornenburg, The Washington Post

„Große Weine entfalten sich im neuen Denk'Art Glas noch besser – eine großartige Bereicherung für die gesamte Glas- und Weinwelt!“

Franz Hirtzberger, Obmann der Vinea Wachau.

„Ich habe nicht geglaubt, dass es auf dem Glasmarkt noch etwas Besseres geben könnte ... Dieses Glas ist es. Zudem hat es etwas erotisches ...“

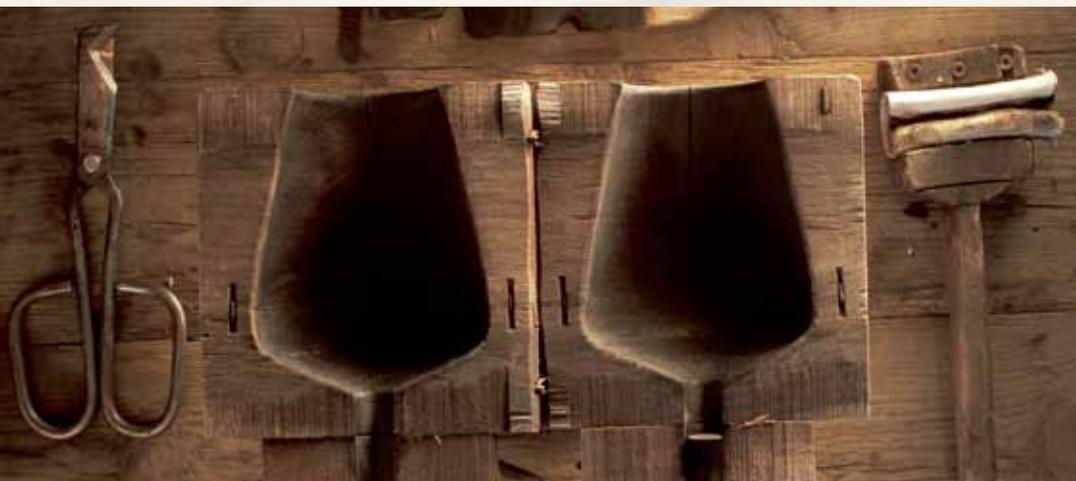
Francois Mauss, Präsident der „Grand Jury Européen“.

„Für uns ist das Burgunder-Glas von Hans Denk – Denk'Art – das genialste Glas für den Grünen Veltliner. Speziell für ältere, besonders hochwertige und konzentrierte Smaragde.es bringt beim Wein einen Schmelz, tiefe Frucht und Eleganz in unwahrscheinlichem Ausmaß hervor. Wir sind begeistert!“

Rudolphine und F.X.Pichler, Winzerlegenden aus der Wachau.

„...tatsächlich schmeckt manch ein Wein aus den mundgeblasenen Gläsern der Denk'Art Serie, der zuvor nicht allzu viel schmeckte, plötzlich göttlich.“

Prof. Christoph Wagner, News



DENK'ART

Zalto
GLASPERFEKTION