

# Zwilling's ultimata sommelierset

Är du vin-aficionado, så kommer du uppskatta Zwilling's nya sommelierset bestående av vinöppnare, vinhällare med luftningsfunktion samt termometer. Zwilling's sommelierset är utvecklat för att erbjuda det optimala vinredskapet av högsta kvalité och med ett stilrent och enkelt uttryck, vilket är karaktäristiskt för Zwilling.

## Vinöppnare med pondus

Zwilling's sommelierset är framtaget i samarbete med *Seidenfaden Design and IDEAS Denmark*, och man får direkt känslan av, att både form och funktion har varit av största vikt. Således är vinöppnaren inte bara en vinöppnare utan har också en inbyggd folieskärarfunktion. Själva vinöppnaren kan för övrigt bytas ut, när den efter att ha öppnat ca 2000 flaskor behöver det. Den gedigna vinöppnaren är utformad så att den är mycket enkel att hantera och korken dras upp lätt och smidigt. Kombinationen av metall och svart "non-slip coating" är mycket raffinerad och säkrar på samma gång ett stadigt grepp om redskapet.

## OxiPour

Den droppfria vinhällaren, OxiPour, har ytterligare två funktioner. För det första luftar den vinet, och för det andra fungerar den som en propp, om flaskan inte dricks upp. Viktigast är den komplexa oxygen-funktionen, som säkrar optimal luftning av vinet. OxiPour funktionen har blivit testad utav en av Danmarks bästa och mest välkända sommelierer, Christian Aarø, som nyligen blev tilldelad en Michelinstjärna för sin restaurang AOC. Han menar att OxiPour funktionen säkrar att vinet får den rätta luftningen och därmed också den bästa smakupplevelsen. I motsättning till andra vinluftare på marknaden, så luftar Zwilling's nämligen inte mest, men bäst. Man kan lätt lufta vin för mycket och därmed skada vinets arom- och smaknyanser. Det är inte alla viner man bör lufta, men man kan med stor fördel använda metoden på unga rödviner som Cabernet Sauvignon och Barolo. Också många vardagsviner av lite bättre kvalité kan profiteras av OxiPour tekniken, t. ex. goda och fylliga vita viner. I gengäld skall man alltid undvika att lufta äldre och mer mogna viner, som kan mista sin smak, om de utsätts för luft för länge. Vinhällaren är utformad i en enkel konisk form och kan användas till alla vanliga flaskhalsar mellan 18 och 20 mm.



## Vintermometern

Vintermometern har samma koniska form som vinhällaren, och själva displayen är snedskuren, så man enkelt kan avläsa temperaturen. I motsättning till många andra vintermometrar når denna helt ner och nuddar vinet, så det är vinets temperatur och inte flaskans, som man avläser. Temperaturen kan avläsas antingen i Celsius eller Fahrenheit på termometerns LED display.

**Pris för set med 3 delar: 999,00 kr.**

**Pris för OxiPour: 249,00 kr.**

**För närmsta återförsäljare ring: 0431 445880**