

SPARKLE WINES

EXALTATION



— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —



Perfect elegant room item
Perfekt eleganter Zimmerartikel



Champagne enhancer / *Champagner-Verstärker*



For elegant & refined sparkling cocktails
Für elegant und raffinierte spritzige Cocktails

EXALTATION

Not a coupe, nor flute, nor wine glass, the new Exaltation glass has all essential attributes to appreciate a sparkling wine at its true value.

Its highly transparent material, its wide evaporation surface and its effervescence stimulator that picks up a maximum of aromas exalt the aromas of sparkling wines.

The success of Exaltation treats both winetasters and amateurs with distinction and efficiency.

Weder Becher, noch Flöte, noch Weinglas, das neue Exaltation-Glas hat alle wichtigen Eigenschaften, um einen Sekt in seinem wahren Wert zu schätzen.

Sein hochtransparentes Material, seine breite Verdampfungsfläche, sein Sprudelstimulator, der maximalen Aromen aufnimmt und sein Trinkrand bringen die Aromen von Sekt zur vollen Entfaltung.

Der Erfolg von Exaltation wird sowohl von Weinkennern als auch Amateuren mit Auszeichnungen und Effizienz gelobt.





Stemglass 35

Stielglas 35

35 cl - 11 3/4 oz.

Ø M = 82 mm - 3 1/8"

H = 235 mm - 9 1/4"

W = 155 g

Q0818

F6/B4 = 24

✓ 8 83314 81974 8

X 8 83314 81975 5



Stemglass 30

Stielglas 30

30 cl - 10 oz.

Ø M = 78 mm - 3"

H = 211 mm - 8 1/4"

W = 150 g

Q1151

F6/B4 = 24

✓ 8 83314 82367 7

X 8 83314 82368 4



Spectacular steam of bubbles for an amplified perception of aromas.

Spektakuläre Bläschenentwicklung für eine intensivierte Wahrnehmung der Aromen.



Ø M = Maximum diameter /
Maximaler Durchmesser

H = Height / Höhe

W/G = Weight / Gewicht

✓ Item bar code / Stück Barcode

X Inner bar code / Verpackungsbarcode

The assets / die Vorteile

Fine and comfortable drinking, to emphasize the freshness and sparkle of the bubbles.

Feines und angenehmes Trinken, Frische und Prickeln der Perlen werden weiter unterstrichen.

Large aromatic chamber to develop aromas of sparkling wines.

Viel Spielraum zur Entfaltung der Aromen von Sekt.

Unique treatment* to create numerous bubbles and propel the aromas to the surface.

Einzigartige Bearbeitung des Glases um eine Vielzahl von Bläschen zur Intensivierung der Aromen an der Oberfläche zu erzeugen*





* patent pending
* Patent angemeldet



Distributor stamp / Verteiler Stempel

CREDITS PHOTOS : Arc Design - RÉALISATION GRAPHIQUE : Arc Food Service - AN339/20

Chef&Sommelier™ is a trademark from  arc

Chef&Sommelier™ eine Marke der  arc Gruppe.

chefsommelier.com