

# VINOGLLOBE®

## DECANTER & WINESERVER



makkelijk en snel decanteren met de ..... Vinoglobe

## Glazen bolletje geeft wijn lucht

Wijn staat of valt met een goede schenkt temperatuur en met goed glaswerk

Een ander aandachtspunt bij het serveren is het beluchten van de wijn

Zuurstof kan namelijk een heel positief effect op de geur en de smaak van wijn hebben

De fles laten ademen heeft geen zin, want wijn reageert alleen op zuurstof bij intensief contact

Beluchten van de wijn gebeurt meestal door het overgieten van de wijn in een karaf

Nu is er een product waarmee de wijn op een eenvoudige wijze zelfs per glas belucht kan worden

### Wat is de Vinoglobe ?

Dit product is de Vinoglobe, een globe van glas die op de wijnfles geplaatst dient te worden

### Wat doet de Vinoglobe ?

De Vinoglobe heeft een unieke vorm.

Deze vorm zorgt ervoor dat bij het uitschenken extra zuurstof aan de wijn wordt toegevoegd

Zo wordt het bouquet geopend en komt de smaak van de wijn optimaal tot zijn recht in het glas

Uw wijn wordt per glas gedecanteerd!

### Voor wie is de Vinoglobe ?

Voor iedereen die van wijn houdt, maar ook voor de wijnkenners, want...decanteren per glas is serveren met kwaliteit zonder moeite

Het lijkt simpel en het is simpel maar wel heel doeltreffend

Doe maar een test, eerst uitschenken zonder Vinoglobe en daarna met de Vinoglobe

Tijdens het uitschenken opent het bouquet van de wijn zich al en de smaak is rond

Het is een ware sensatie om nu eens op deze manier de wijn tot zijn recht te laten komen en bovendien is het een feestelijk gezicht de kleur van de wijn in de Vinoglobe te zien

### Wat u nog moet weten,

Bij het uitschenken van de wijn met de Vinoglobe op de fles, dient de fles goed schuin gehouden te worden zodat de beluchting voldoende kan plaatsvinden

De werking van de Vinoglobe is natuurlijk optimaal bij wijnen die er om vragen belucht te worden

Bij rood gaat het vooral om jonge, tanninerijke wijnen (het bouquet zal aanzienlijk beter worden)

Bij wit/rosé gebeurt het om de aroma's los te maken

Door het contact met zuurstof zal de tannine in jonge rode wijnen zachter en soepeler worden, bij wit/rosé zal bovendien eventueel aanwezig koolzuur (van de vergisting verdwijnen)

Zie voor de werking onze website:

[www.vinoglobe.com](http://www.vinoglobe.com)

Aanbevolen voor rode wijn - witte wijn - rosé