Endlich: Ein Weinglas für alle Fälle

So macht trinken

noch mehr Spaß

Ein glasklarer Testbericht

Der Schrank ist voll mit Gläsern. Für Rotweine, Weißweine und Schaumweine. Bei Spezialisten noch differenzierter für Bordeaux, Burgunder, Rieslinge, Chardonnay, Champagner und und und. Das kostet Geld und macht Arbeit. Jeder Weinfreund und alle Gastronomen träumen von einem Glas, mit dem möglichst viele Weine abgedeckt werden können. Bislang konnten die All in One Gläser nicht überzeugen. Inzwischen wurde jedoch mit dem *Gabriel-Glas* ein universell einsetzbares Glas entworfen, das den Geschmack der verschiedensten Getränke fördert, optisch ansprechend ausfällt und sehr elegant in der Hand liegt. Das ist kein Zufallsprodukt, sondern entstand aus der Zusammenarbeit von dem Weinexperten und Degustator René Gabriel und dem Glas-Designer Siegfried Seidl. Sie fragten sich: Was wichtiger wäre – ein Schrank voller Gläser oder ein Keller voller Weine? Und geben sich und anderen die Antwort mit dem *Gabriel-Glas*.

Gabriel Glas

Dieses ingeniöse Weinglas gibt es in zwei Varianten mit identischen Maßen: StandArt, Maschingengeblasen, etwa 150 Gramm und Gold-Edition, Mundgeblasen, ultraleicht, zirka 90 Gramm. Die einfache Ausführung kostet 13,50, die Luxusvariante 27,40 Euro. Geschmacklich fördern beide gleichermaßen den Genuss, doch die Gold-Edition federt derart leicht von der Hand in den Mund, dass es die Trinkfreude noch wesentlich mehr erhöht. Die normale Ausführung ist dafür robuster und kann in der Spülmaschine gereinigt werden, die Gold-Edition ist filigraner und verlangt eher nach manueller Säuberung, wobei sie bislang auch in der Spülmaschine keine Probleme oder gar Bruch verursachte.

Wir haben das *Gabriel-Glas* für alles nur Denkbare eingesetzt: Die unterschiedlichsten Rotweinsorten, die verschiedensten Weißweine, alle nur möglichen Schaumweine und auch Dessertweine – und nie hat es uns enttäuscht. Auch für Bier, Wasser und Saft ist das Glas gut einsetzbar. Wir haben den Schrank voll mit Gläsern von allen möglichen Herstellern wie Schott-Zwiesel, Spiegelau oder Riedel. Wir werden diese nicht entsorgen, setzen aber insbesondere bei Weinverkostungen und größeren Essen vor allem das *Gabriel-Glas* ein, weil es optimal

einsetzbar ist und man den Tisch klarer bestücken kann. Für die Gastronomie und Caterer, aber auch für private Haushalte spart es Geld, Zeit und Platz und erleichtert das ganze Weinglas-Handling.

Auch bei einer Füllmenge von 0,1l erreicht das *Gabriel-Glas* eine gute Entfaltung beim Wein. Der Hersteller drückt das sehr schön aus und meint, dass der „Bouquet-Drive“ am Glasbauch die Aromenentfaltung beschleunige. Höhe, Kelchvolumen, dünne Glaswände und andere spitzfindige Ausführungen bieten jungen und gereiften gleichermaßen den richtigen Körper. Spitzenweine bleiben top, doch einfache Weine und mittelbegabte Champagner wie der Moët & Chandon gewinnen sogar noch.

Sommelier Hendrik Thoma

Der Hamburger Top-Sommelier Hendrik Thoma war anfangs auch skeptisch, hat sich aber vom *Gabriel-Glas* überzeugen lassen und vertreibt es sogar. „Ein Glas für alle Weine habe ich für lange Zeit als reinen Marketinggag abgelehnt. Bis zu dem Tag, an dem ich das Glas meines Schweizer Weinfreundes René Gabriel kennenlernte.“ Hendrik Thoma hat es vielen Tests unterzogen und kommt zu dem Schluss: “Egal ob Champagner, Weiß-, Rot- oder Roséwein. Es wird jedem Anspruch gerecht, sogar dem von Säften à la Von Nahmen und Gegenbauer sowie Spezialbieren wie Indian Pale Ale.“ Hendrik Thoma verwendet das *Gabriel-Glas* regelmäßig in seiner Video-Show „Wein am Limit“ als bewährtes Universalglas. Trotzdem nutzt er daneben für den persönlichen Genuss und spezielle Weine auch andere Gläser, beispielsweise Zalto von DenkArt oder Riedel Extreme. Toprestaurants wie das

Gustav in Frankfurt setzen ausschließlich das *Gabriel-Glas* ein, das auch bei den Gästen guten Anklang findet.

Ludwig Fienhold

Infos, Preise, Bestellungen:

Master Sommelier Hendrik Thoma ist Gastgeber und Betreiber des Video-Wein-Blogs und Shops: www.weinamlimit.de Deutschlands bekanntester Wein-Show im Internet. Bei ihm kann man die Gabriel-Gläser auch direkt bestellen.

Bild oben rechts: René Gabriel