

# CABERNET TULIPE

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://chefsommelier.nt-rt.ru/> || [ceb@nt-rt.ru](mailto:ceb@nt-rt.ru)



Les consommateurs mettent désormais l'accent sur le plaisir et la dégustation ; la tendance se tourne donc vers le vin au verre. Le verre à pied Cabernet Ellipse permet aux professionnels de doser la juste quantité d'alcool à servir : 12,5 ou 14,5 cl.

Today the consumer is focused on the pleasure of wine tasting ; thus we see a trend for wine by the glass. The Cabernet Ellipse wine glass is perfect for this trend and allows the professional to serve at 2 measures, 12.5cl (6 glasses per 75cl bottle) or 14.5cl.

Der Weintrinker von heute legt immer mehr Wert auf Genuss und Degustation; der Trend geht daher zu offenem Wein im Glas. Das Stielglas Cabernet Ellipse ermöglicht den Gastronomiefachleuten, den Wein in zwei Mengen zu servieren: 12,5 oder 14,5 cl.

Los consumidores cada vez hacen más hincapié en el disfrute y la cata; así, la tendencia se centra en el vino por copa. La copa Cabernet Ellipse permite a los profesionales dosificar la cantidad exacta de alcohol: 12,5 o 14,5 cl.



Stemglass 35 Ellipse  
J4587



Stemglass 35  
46973



Stemglass 25  
46978



Stemglass 19  
53468



Stemglass 75  
D0795



Stemglass 58  
46888



Stemglass 47  
46961

Finesse du buvant (1,2 mm)  
contact agréable aux lèvres  
- Fine rim (1,2 mm)  
pleasant feel against the lips  
- Feiner Trinkrand (1,2 mm)  
angenehm an der Lippe  
- Finura de la boca (1,2 mm)  
contacto agradable a los labios

Cheminée rétrécie  
concentration des arômes  
- Narrower upper section of the bowl  
concentration of the aromas  
- Eng zusammenlaufender Kelch  
Konzentration der Aromen  
- Superficie estrecha  
concentración de los aromas

Finesse au bas du calice  
pas d'effet loupe  
- Fine bowl base  
no distorting 'magnifying' effect  
- Feiner Kelchboden  
kein Lupeneffekt  
- Finura en la parte baja del cáliz  
sin efecto lupa

Cuvette plate  
stabilité et pas de rétention d'eau au  
lave-vaisselle  
- Flat base  
stability and no depressions in which  
water can gather after dishwashing  
- Flacher Fuß  
stabil und sammelt kein Wasser  
in der Spülmaschine  
- Base plana  
estabilidad y ninguna retención de agua  
en el lavavajillas