

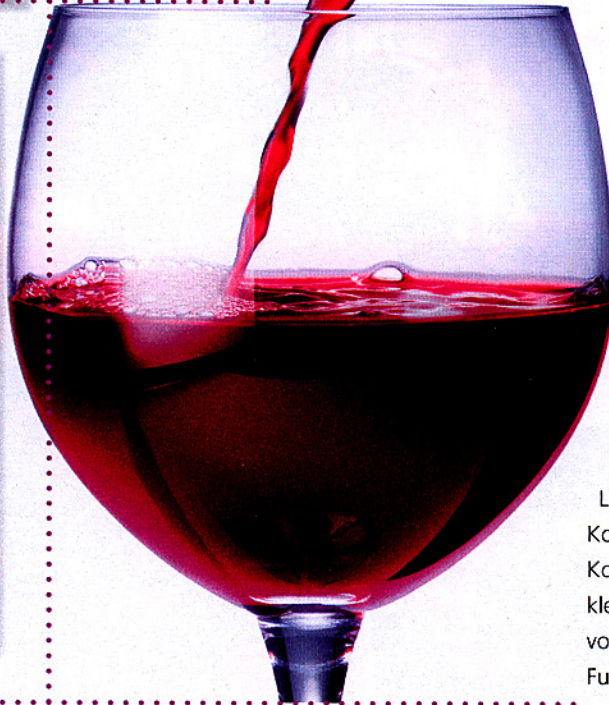
# Edles für Wein-Genießer

1



*Erst mit den richtigen Accessoires wird der Weingenuss perfekt*

2



## 1 Die halten dicht

Damit bleiben Champagner und Sekt spritzig: „Tap“ aufsetzen und die Bügel fest runterklappen. Flaschen im Kühlschrank aufbewahren (AdHoc, je um 5 €)

## 2 Zum Servieren & Dekantieren

Rotwein einschenken und ihn zugleich dekantieren: Der Ausgießer ist so konzipiert, dass der Wein mit viel Sauerstoff in Berührung kommt. Das tut vor allem jungen Weinen gut (Menu, um 35 €)

## 3 Ran an den Korken

Leichter geht es kaum: Einfach den Korkenzieher drehen. Dadurch wird der Korken aus der Flasche gezogen. Der kleine rote Ball schiebt ihn dann wieder von der Spirale. Mit Kapselschneider im Fuß (Screwpull, um 55 €)

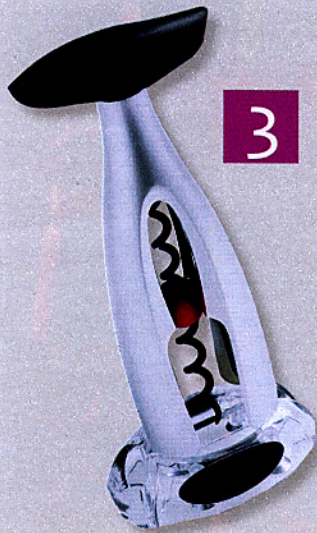
## 4 Temperaturfühler

Doppelt gut: Verschließt Weinflaschen und misst dabei die Temperatur. Thermometer aus Edelstahl und Silikon (Sunartis, um 20 €)

## 5 Cooler Mantel

Sieht flott aus und hält Weißwein kalt: Kühlmanschette mit Gel-Beutel, den man vorher ins Gefrierfach gesteckt hat (Menu, um 25 €)

3



4



5

