

## DER MOUSSIERPUNKT | THE SPARKLING POINT

Alle im Katalog abgebildeten Sekt- und Champagnerkelche sind für Sie kostenlos mit einem Moussierpunkt ausgestattet. An dieser angerauten Stelle in der Mitte des Kelchbodens bricht sich die Kohlensäure im Schaumwein. Die Perlage ist dadurch gleichmäßiger und länger anhaltend als bei Gläsern ohne Moussierpunkt.

*All the champagne glasses in our catalogue have a sparkling point in the base of the bowl. The carbon dioxide in the sparkling wine nucleates on this broken surface spot to create an ongoing stream of bubbles in the glass that continues much longer compared to glasses without this feature.*

