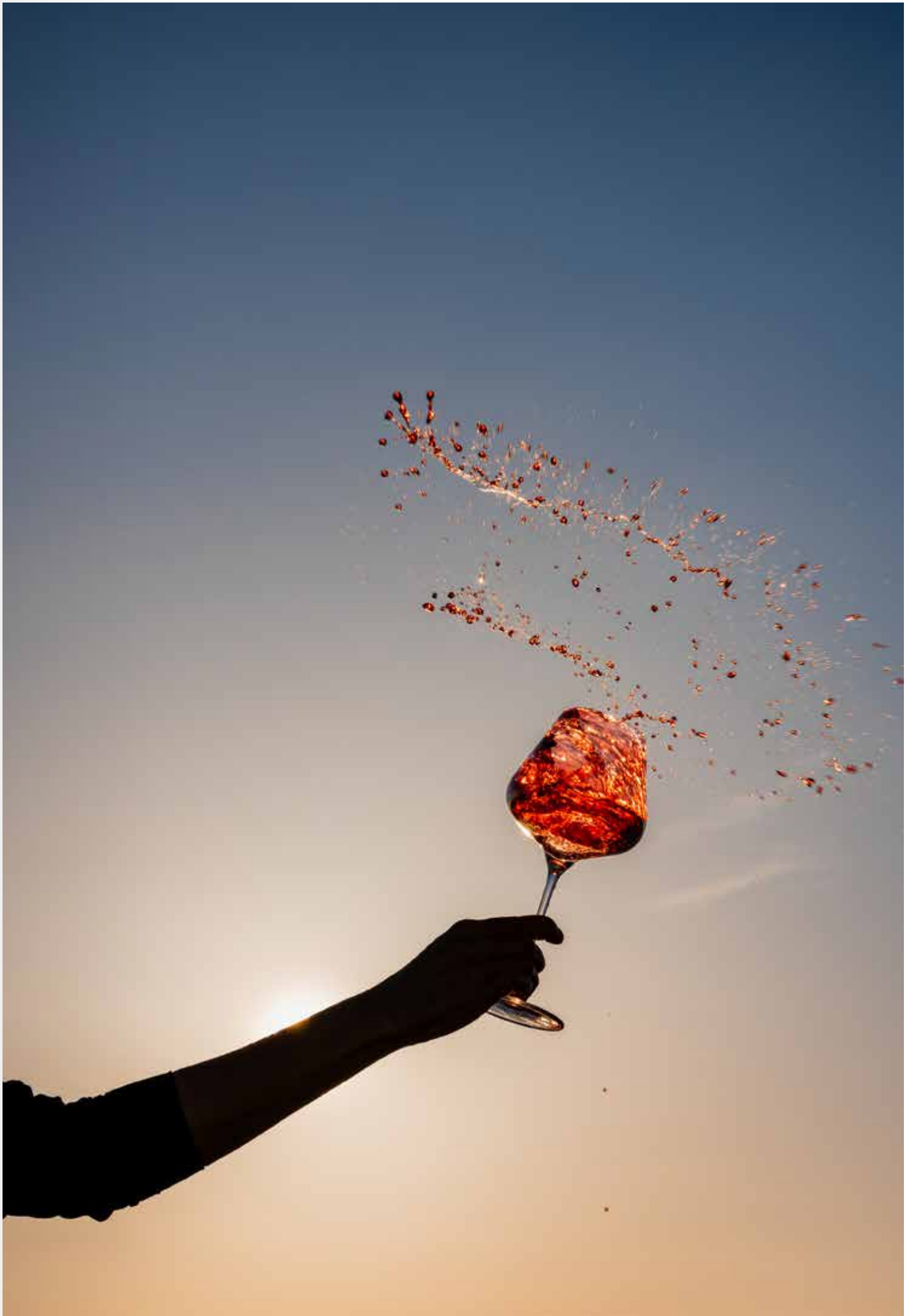


Stölzle Lausitz



Stölzle Lausitz
1889

**135 ans de
Stölzle Lausitz**





INDEX

| | |
|-----------------------------------|----|
| À propos de Stölzle Lausitz | 8 |
| Ligne Prestige | 18 |
| Ligne Classique | 38 |
| Vin mousseux & Champagne | 44 |
| Bar, liqueurs & spiritueux..... | 48 |
| Coloré | 54 |
| Bière | 58 |
| Eau | 60 |
| Carafe & rafraîchisseur | 62 |
| Références | 64 |



MADE IN GERMANY ·
HIGH
QUALITY ·
MADE IN GERMANY

Célèbre parc Fürst-Pückler de Bad Muskau (région de Lutèce)

1889

L'art de la production et de la finition du verre s'épanouit à Lutèce, en Allemagne, depuis plus de 570 ans. Tout a commencé par la sélection minutieuse d'une région réputée pour la qualité de ses matières premières, telles que le sable, le bois et le calcaire. Cela a permis le développement d'une industrie verrière florissante, qui a conduit à l'établissement d'une concentration unique au monde de 67 verreries dédiées à la production de verre creux autour de 1900. Aujourd'hui, Stölzle Lausitz est la seule verrerie qui subsiste à Lutèce. Notre voyage a commencé en 1889 à Weißwasser avec la fondation de l'Oberlausitzer Glaswerke par J. Schweig.

135 ans plus tard, Stölzle Lausitz est l'un des principaux fabricants mondiaux de verres (art de la table) de haute qualité (cristal sans plomb). Nous combinons la riche tradition de la verrerie avec une technologie de pointe et un sens aigu des exigences élevées et des souhaits individuels de nos clients.

Les verres sont notre passion. Ils embellissent chaque moment pour toute une vie.

NÉ PAR LE FEU

Depuis 1889, Stölzle Lausitz perpétue la tradition artistique de la production de verre en transmettant et en perfectionnant, de génération en génération, les techniques du soufflage à la bouche jusqu'à la production moderne à la machine.

Dans les années 1960, une nouvelle ère a commencé avec les premiers verres fabriqués à la machine. Depuis lors, notre histoire à succès se poursuit. Nos talentueux verriers se consacrent chaque jour à ces techniques avec dévouement et passion, affinant sans cesse l'esthétique, des formes classiques aux formes les plus modernes. Plus de 45 millions de verres sont produits chaque année dans un souci de qualité, de durabilité et d'attention aux détails, qu'il s'agisse de verres à vin ou d'élégants gobelets en cristallin.

De l'idée à la production, nous sommes fiers de voir nos verres Stölzle Lausitz sur les tables du monde entier. Un voyage de longue haleine qui dure depuis plus d'un siècle et qui se perpétue dans chaque verre.





De l'idée à la production



NOTRE RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE

Un comportement responsable et une utilisation prudente des ressources sont les clés de notre avenir. C'est pourquoi nous attachons une grande importance à la réduction de notre impact sur l'environnement, de l'extraction des matières premières à la production et à la livraison.

La plupart de nos produits sont fabriqués dans notre propre usine de Weißwasser et sont donc "FABRIQUÉ EN ALLEMAGNE". La plupart des matières premières nécessaires à cette fabrication proviennent de la région de Lutèce, ce qui permet de raccourcir les trajets de transport et de réduire notre empreinte carbone. Lors de l'achat de machines, de matériaux et d'emballages, nous préférons travailler avec des fournisseurs régionaux afin de garantir une empreinte écologique durable.

Nos verres sont 100% sans plomb et exempts de substances nocives pour la santé, ce qui nous permet non seulement de les recycler, mais aussi de recycler 100 % de nos propres débris de verres. En outre, nos emballages sont certifiés FSC (Forest Stewardship Council) et les matériaux de remplissage et les palettes sont fabriqués à partir de matériaux recyclables.

En tant que participant actif au Système d'échange de quotas d'émission de l'UE, nous utilisons des technologies de pointe pour réduire continuellement nos émissions de gaz à effet de serre, par exemple en renouvelant notre système de filtrage. Avec la norme DIN EN ISO 50001, nous avons introduit un système de gestion de l'énergie pour augmenter encore l'efficacité énergétique en établissant des systèmes et des processus adéquats. Tout le verre qui ne répond pas à nos normes de qualité est entièrement recyclé, et nous avons considérablement réduit notre consommation de gaz et nos émissions de CO2 en utilisant un booster électrique dans nos fours. En même temps, nous avons augmenté notre efficacité. Le système de refroidissement par eau en production est réalisé à l'aide d'eau de pluie collectée, ce qui évite l'utilisation d'eau potable. La chaleur résiduelle de la production est utilisée pour chauffer tous les bâtiments et l'eau dans la partie administrative, sans nécessiter de sources d'énergie supplémentaires.

Nous sommes particulièrement fiers d'avoir obtenu notre première certification DIN EN ISO 9001 pour les systèmes de gestion de la qualité en 2023 afin de promouvoir davantage l'efficacité, l'efficience et la satisfaction des clients.







VERRE & VIN

Il ne s'agit pas d'une sélection infinie de verres. Chaque cépage n'a certes pas besoin de son propre verre, mais chaque type de vin en a besoin. Chaque type de vin a son propre caractère - mature, puissant, fruité, léger, épicé ou doux. Différents verres avec différentes tailles et formes sont nécessaires pour soutenir le caractère d'un vin. La forme du calice à vin (paraison) influence le développement du vin dans le verre. Par exemple, les vins corsés à faible teneur en tanins demandent beaucoup d'air pour se développer. Une paraison large augmente la surface de contact du vin avec l'oxygène dans l'air. Cela permet au goût et au bouquet de se déployer plus rapidement et plus pleinement. Cependant, les vins jeunes et fruités nécessitent un verre avec une paraison plus petite, où ils développent également leur saveur optimale.



Brunello di Montalcino
Barbaresco
Barolo
Pinot noir
Bourgogne
Tempranillo

Bourgogne

Vins rouges matures, de haute qualité, à faible teneur en tanins



Amarone
Aglanico
Cabernet-Sauvignon
Bordeaux
Syrah
Blaufränkisch

Bordeaux

Vins rouges puissants, à haute teneur en tanins



Chianti classico
Chianti riserva
Montepulciano
Barbera
Zweigelt

Vin rouge

Vins rouges classiques, corsés



Pinot grigio
Pinot bianco
Malvasia Trebbiano
Gewürztraminer
Chardonnay

Vin blanc

Vins blancs corsés, vins rouges moyennement corsés



Pinot bianco
Müller-Thurgau
Silvaner
Gavi
Riesling

Vin blanc léger

Vins blancs légers et moyennement corsés, vins rouges légers



Sweet Sherry
Sweet Vin blancs
Port
Soave

Porto

Vins rouges et blancs doux



Dégustation

Pour les dégustations, vins de table rouges et blancs



Franciacorta
Champagne
Champagne Rosé
Champagne-Cocktails
Spumanti

Champagne

Champagnes matures et précieux, vins pétillants et cuvées



Champagne brut
Prosecco
Spumanti
Charmat
Cava

Flûte à Champagne

Champagnes fruités et secs, vins pétillants

FINO
Vin blanc

Transparence cristalline et
brillance élevée

Paroi fine

Pied solide

Bord fin

Beau son

Jambe étirée



STÖLZLE LAUSITZ VERRES

La marque de fabrique de Stölzle Lausitz sont les verres à pied avec une jambe étirée à la perfection. Dans ce processus de fabrication, la jambe est étiré hors de la paraison et fusionnée avec le pied. Cela crée des verres qui semblent être soufflés à la bouche et qui n'ont pas de soudures ni de raccords perceptibles au toucher. En même temps, ces verres sont particulièrement incassables.

- Produit de manière écologique en Allemagne, dans la région de Lausitz
- Verre cristallin 100% sans plomb
- 13% de substitut de plomb dans notre verre comme gage de qualité. Cela rend nos verres de meilleure qualité, plus brillants, plus doux, plus flexibles et plus durables - comparé aux 8-10% habituels dans l'industrie
- Grande résistance à la casse, en particulier pour les verres avec jambe étirée ou polie au feu
- Certifié compatible avec le lave-vaisselle

Trophées du design



NOUVEAU

COCOON

Libérez la saveur

Grâce à des méthodes de façonnage innovantes, nous avons créé une forme inspirée du cocon de papillon qui offre non seulement un espace ample pour votre vin, mais permet également au concept de "développement des arômes" de prendre des facettes entièrement nouvelles. La "powerbox" permet une aération optimale de votre vin, améliorant son profil aromatique même avec un léger tourbillon. Plus vous laissez votre vin dans le Cocon, plus sa saveur subit une métamorphose.

L'accent mis sur les propriétés sensorielles du verre a donné naissance à un design contemporain distinctif qui se démarque des verres à vin traditionnels. Le design épuré, associé à sa construction légère, à sa jambe fine et à ses parois minces, reflète la précision et l'innovation dédiées à son développement. Des verres qui séduisent comme s'ils étaient soufflés à la bouche.



471 00 00
Bourgogne
712 ml
H 245,5 mm
Ø 111 mm
€ 75,64



471 00 35
Bordeaux
746 ml
H 259 mm
Ø 105 mm
€ 75,64



471 00 01
Vin rouge
609 ml
H 251 mm
Ø 94 mm
€ 73,14



471 00 02
Vin blanc
483 ml
H 242 mm
Ø 88 mm
€ 70,22



471 00 29
Flûte à
Champagne
340 ml
H 255 mm
Ø 77 mm
€ 72,30



471 00 16
Verre à vin rouge
556 ml
H 114,7 mm
Ø 95 mm
€ 40,64



471 00 15
Verre à vin blanc
447 ml
H 106 mm
Ø 88 mm
€ 37,92



Vin rouge



Verre à vin rouge
Verre à vin blanc





Verre à vin rouge

FINO

Léger comme une plume

FINO enchante par son extraordinaire finesse : avec des parois ultrafines, une jambe élégamment dessinée et un pied plat d'une légèreté remarquable. FINO se présente comme notre série de verres machine la plus légère, repoussant les limites du raffinement. Traditionnellement, un tel raffinement était réservé aux verres à vin en cristal soufflés à la bouche. Cependant, grâce au développement de produits de pointe et à de nouvelles techniques de fabrication chez Stölzle Lausitz, nous avons apporté ce niveau de sophistication à la production industrielle. La collection FINO offre tout ce dont un amateur de vin a besoin : développement des saveurs et du goût au plus haut niveau, stabilité, sensation exceptionnelle en main et durabilité.

La fonctionnalité est garantie, mais l'accent véritable est mis sur la qualité du verre. La série se caractérise par sa légèreté et son élégance sobre.



236 00 00
Bourgogne
807 ml
H 245 mm
Ø 112 mm
€ 59,38
NEW



236 00 35
Bordeaux
656 ml
H 254 mm
Ø 95 mm
€ 59,38
NEW



236 00 01
Vin rouge
545 ml
H 240 mm
Ø 88 mm
€ 56,04



236 00 03
Vin blanc
451 ml
H 232 mm
Ø 81 mm
€ 50,62



236 00 29
Flûte à
Champagne
425 ml
H 250 mm
Ø 84 mm
€ 56,04





Flûte à Champagne
Vin blanc
Vin rouge

STARLIGHT

La légèreté animée

STARlight offre une nouvelle dimension : un verre machine qui brouille la frontière avec le verre soufflé à la bouche. La jambe gracieusement élancée et la paraison aux parois fines et délicates étaient auparavant réservées aux verres fabriqués à la main. STARlight, la série de verres à la forme équilibrée et simultanément hautement fonctionnelle, est le résultat de années de travail de développement dans le domaine du verre machine. Le résultat : le pied a un diamètre environ dix pour cent plus petit que celui des verres machine conventionnels et la paraison a également une épaisseur de paroi nettement plus mince. De cette manière, la série STARlight combine légèreté et élégance extraordinaire.



245 00 00
Bourgogne
820 ml
H 248 mm
Ø 114 mm
€ 57,54



245 00 35
Bordeaux
675 ml
H 255 mm
Ø 100 mm
€ 57,54



245 00 01
Vin rouge
510 ml
H 240 mm
Ø 90 mm
€ 56,38



245 00 02
Vin blanc
410 ml
H 225 mm
Ø 82 mm
€ 50,58



245 00 29
Flûte à
Champagne
290 ml
H 240 mm
Ø 75 mm
€ 50,58





Bourgogne

SYMPHONY

Sur la même longueur d'onde

Grâce à un processus technique sophistiqué, inspiré des techniques traditionnelles de soufflage du verre, la série émerge sans couture, caractérisée par un équilibre parfait - une symphonie d'élégance et de design pour un plaisir ultime. Les parois fines en verre de la série Symphony, ornées de délicates textures verticales, confèrent non seulement à la collection une touche esthétique mais créent également une surface intérieure élargie. Cela permet au vin de mieux respirer, dévoilant tout son spectre de saveurs. Les jambes étirées des verres assurent une élégance distinctive et une résistance remarquable à la casse.



731 00 00
Bourgogne
710 ml
H 245 mm
Ø 116 mm
€ 57,62



731 00 35
Bordeaux
645 ml
H 255 mm
Ø 102 mm
€ 57,62



7310 00 01
Vin rouge
570 ml
H 250 mm
Ø 96 mm
€ 56,1



731 00 03
Vin blanc
405 ml
H 245 mm
Ø 83 mm
€ 48,28



731 00 29
Flûte à
Champagne
290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm
€ 50,80



759 00 09
Longdrink
458 ml
H 144 mm
Ø 78 mm
€ 36,24



759 00 12
Verre à vin blanc
380 ml
H 101 mm
Ø 85 mm
€ 33,12

QUATROPHIL

Indulgence Parfaite

La série QUATROPHIL propose des verres exceptionnels. Leur forme garantit le maximum de saveur au vin. Le pied particulièrement haut et filigrane ainsi que la forme cubique sont les caractéristiques distinctives de cette série de verres. De plus, le point le plus large de la paraison, accentué par un dessin profond, confère aux verres une expressivité particulière.

Avec QUATROPHIL, Stölzle Lausitz témoigne de son haut niveau de compétence dans la production de verre machine extravagant sans sacrifier la robustesse, l'élégance et la fonctionnalité des verres.



231 00 00
Bourgogne
710 ml
H 245 mm
Ø 116 mm
€ 52,30



231 00 35
Bordeaux
645 ml
H 255 mm
Ø 102 mm
€ 52,30



231 00 01
Vin rouge
570 ml
H 250 mm
Ø 96 mm
€ 51,04



231 00 03
Vin blanc
405 ml
H 245 mm
Ø 83 mm
€ 43,54



231 00 29
Flûte à
Champagne
290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm
€ 45,00



358 00 12
Longdrink
390 ml
H 144 mm
Ø 70 mm
€ 24,80



358 00 15
Verre à whisky Old Fashioned
370 ml
H 100 mm
Ø 85 mm
€ 24,80



Bourgogne
au Glasweise Weinbar



Bordeaux

POWER

Une Apparence Puissante

POWER se caractérise par sa forme épurée et expressive. Les verres offrent au vin, même en petites quantités, une surface de respiration maximale. La paraison distinctive est portée par une jambe légèrement resserrée, qui se fond également sans couture dans la paraison ainsi que dans le pied. Cela confère à l'ensemble une légèreté étonnante tout en soulignant le design simple.



159 00 35
Bordeaux
648 ml
H 242 mm
Ø 100 mm
€ 43,76



159 00 01
Vin rouge
520 ml
H 226 mm
Ø 93 mm
€ 40,94



159 00 02
Vin blanc
400 ml
H 210 mm
Ø 85 mm
€ 39,64



159 00 29
Champagne
240 ml
H 226 mm
Ø 72,5 mm
€ 39,64



159 00 08
Champagne
276 ml
H 162 mm
Ø 93 mm
€ 40,44



159 00 12
Verre à vin blanc
380 ml
H 101 mm
Ø 86 mm
€ 28,56



159 00 09
Longdrink
458 ml
H 144 mm
Ø 78 mm
€ 29,80



EXPERIENCE

Une expérience particulière

La base de la série de verres a été développée en collaboration avec des sommeliers pour différents vins Riesling. Le design et la fonctionnalité se sont avérés tellement excellents que de nombreuses personnes ne voulaient pas renoncer à l'expérience spéciale avec d'autres types de vin - EXPERIENCE est né.

Les verres à pied impressionnent par leur forme élégante associée à une grande performance vinicole. La combinaison de courbes élancées et d'un rétrécissement clair contribue à des propriétés sensorielles du vin exceptionnelles et à une expérience de dégustation optimale.



220 00 00
Bourgogne
695 ml
H 231 mm
Ø 105 mm
€ 45,12



220 00 35
Bordeaux
645 ml
H 238 mm
Ø 95 mm
€ 45,12



220 00 01
Vin rouge
450 ml
H 225 mm
Ø 84 mm
€ 44,34



220 00 02
Vin blanc
350 ml
H 214 mm
Ø 80 mm
€ 42,00



220 00 03
Vin blanc petit
285 ml
H 208 mm
Ø 74 mm
€ 39,06



220 00 04
Porto|Dessert
190 ml
H 200 mm
Ø 66 mm
€ 37,50



220 00 07
Flûte à
Champagne
190 ml
H 224 mm
Ø 63 mm
€ 39,86

Vin blanc



EXQUISIT



147 00 00
Bourgogne
650 ml
H 222 mm
Ø 105 mm
€ 32,92



147 00 35
Bordeaux
645 ml
H 230 mm
Ø 98 mm
€ 32,70



147 00 01
Vin rouge
480 ml
H 215 mm
Ø 89 mm
€ 28,76



147 00 02
Vin blanc
350 ml
H 203 mm
Ø 80 mm
€ 26,88



147 00 03
Universal
420 ml
H 211 mm
Ø 83 mm
€ 28,34



147 00 31
Gobelet de
Dégustation
270 ml
H 195,5 mm
Ø 73,5 mm
€ 27,8



147 00 07
Flûte à
Champagne
175 ml
H 221 mm
Ø 67,5 mm
€ 26,26



147 00 29
Champagne
265 ml
H 223 mm
Ø 70 mm
€ 33,96



351 00 16
Whisky D.O.F.
325 ml
H 102 mm
Ø 80 mm
€ 21,06

CLASSIC

Classique Intemporel

Le nom en dit long : CLASSIC séduit par son design clair et sa forme équilibrée. Il se caractérise par une sélection complète de verres à pied et de gobelets. CLASSIC assure ainsi une dégustation élégante en toute situation.

Les verres sont volontairement soufflés plus épais. Cela les rend extrêmement robustes et, grâce à la combinaison de la forme classique et de la solidité, ils figurent parmi les classiques les plus appréciés sur les tables du monde entier.



Vin blanc Large



200 00 00
Bourgogne
770 ml
H 216 mm
Ø 109 mm
€ 42,40



200 00 35
Bordeaux
650 ml
H 225 mm
Ø 95 mm
€ 42,40



200 00 01
Vin rouge
450 ml
H 224 mm
Ø 83 mm
€ 40,44



200 00 02
Vin blanc
370 ml
H 206 mm
Ø 78 mm
€ 36,52

REVOLUTION

Optimisation Distinctive

REVOLUTION a été conçue par l'architecte renommé Prof. Wilhelm Holzbauer et l'expert en vin Heinz Kammerer. L'idée : les exigences pour le verre sont déterminées moins par la variété de raisin individuelle que par des facteurs tels que l'acidité, la maturité, le tanin, la viscosité et l'arôme du vin.

De cette manière, une sélection concentrée de verres a été créée, convaincante dans son aptitude pour les boissons et son langage de design. Cela signifie qu'avec un nombre gérable de verres, vous êtes équipé pour chaque situation.



377 00 00
Bourgogne
545 ml
H 220 mm
Ø 107 mm
€ 38,96

377 00 35
Bordeaux
650 ml
H 240 mm
Ø 98,5 mm
€ 41,42

377 00 01
Vin rouge
490 ml
H 225 mm
Ø 90 mm
€ 33,14



377 00 02
Vin blanc
365 ml
H 220 mm
Ø 82 mm
€ 29,60

377 00 07
Flûte à
Champagne
200 ml
H 225 mm
Ø 75 mm
€ 33,14



Vin rouge

WEINLAND

Traditionnellement efficace

WEINLAND était l'une des premières gammes produites et vendues sous la marque Stölzle Lausitz. En même temps, WEINLAND n'a rien perdu de son actualité et de son applicabilité universelle.

Le design intemporel avec un caractère polyvalent et une excellente finition sont les plus de la gamme. Les deux assurent des verres robustes et bien équilibrés. Une jambe courte et un pied stable garantissent une manipulation optimale ainsi qu'une haute résistance à la casse. WEINLAND offre une large sélection de verres et de gobelets pour chaque situation.





100 00 00
Bourgogne
650 ml
H 205,5 mm
Ø 108 mm
€ 34,08



100 00 37
Bordeaux
660 ml
H 223,5 mm
Ø 94 mm
€ 37,84



100 00 35
Bordeaux
540 ml
H 212 mm
Ø 90,5 mm
€ 36,48



100 00 01
Vin rouge
450 ml
H 205 mm
Ø 85 mm
€ 31,96 €



100 00 02
Vin blanc
350 ml
H 195,5 mm
Ø 79 mm
€ 28,38



100 00 03
Vin blanc small
290 ml
H 190 mm
Ø 75 mm
€ 26,10



100 00 04
Porto
230 ml
H 171 mm
Ø 68 mm
€ 25,44



101 00 01
Vin rouge, court
450 ml
H 185 mm
Ø 85 mm
€ 31,96



101 00 02
Vin blanc, court
350 ml
H 175,5 mm
Ø 79 mm
€ 28,38



100 00 07
Flûte à
Champagne
200 mm
H 212 mm
Ø 67,5 mm
€ 31,96

PULLED
STEM



100 00 59*
Carafe
750 ml
H 213 mm
Ø 194 mm
€ 26,74



100 00 12
Longdrink
390 ml
H 145 mm
Ø 66 mm
€ 19,58



100 00 09
Gobelet à Jus
315 ml
H 124 mm
Ø 66 mm
€ 16,24



100 00 16
Whisky D.O.F.
350 ml
H 91 mm
Ø 79,4 mm
€ 21,86



100 00 15
Whisky O.F.
275 ml
H 88 mm
Ø 75 mm
€ 21,02

VIN MOUSSEUX & CHAMPAGNE

Parfait pour chaque occasion

Il y a toujours une occasion pour un plaisir pétillant - que ce soit le champagne, le vin mousseux, le Crémant ou le Cava. La décision concernant la boisson est aussi individuelle que la décision concernant la forme du verre : doit-il être plus bombé ou plutôt droit ? Les verres à champagne présentés possèdent un point mousse laser à la base de la paraison. Le dioxyde de carbone dans le vin mousseux se concentre sur ce point de surface brisé pour créer un flux continu de bulles dans le verre qui persiste beaucoup plus longtemps par rapport aux verres sans cette caractéristique.





231 00 29
Quatrophil
 Flûte à
 Champagne
 290 ml
 H 260 mm
 Ø 82,5 mm
 € 26,10



245 00 29
STARlight
 Flûte à
 Champagne
 290 ml
 H 240 mm
 Ø 75 mm
 € 50,58



159 00 29
Power
 Flûte à
 Champagne
 240 ml
 H 226 mm
 Ø 72,5 mm
 € 39,64



731 00 29
Symphony
 Flûte à
 Champagne
 290 ml
 H 260 mm
 Ø 82,5 mm
 € 50,80



147 00 29
Exquisit
 Flûte à
 Champagne
 265 ml
 H 223 mm
 Ø 70 mm
 € 33,96



100 00 07
Weinland
 Flûte à
 Champagne
 200 ml
 H 212 mm
 Ø 67,5 mm
 € 31,96



147 00 07
Exquisit
 Flûte à
 Champagne
 175 ml
 H 221 mm
 Ø 67,5 mm
 € 26,26



220 00 07
Experience
 Flûte à
 Champagne
 190 ml
 H 224 mm
 Ø 63 mm
 € 39,86



377 00 07
Revolution
 Flûte à
 Champagne
 200 ml
 H 225 mm
 Ø 75 mm
 € 33,14



182 00 29
Cuvéé
 Flûte à
 Champagne
 145 ml
 H 193 mm
 Ø 63 mm
 26,01 €



236 00 29
Fino
 Flûte à
 Champagne
 425 ml
 H 250 mm
 Ø 84 mm
 € 56,04



471 00 29
Cocoon
 Flûte à
 Champagne
 340 ml
 H 255 mm
 Ø 77 mm
 € 72,30

NEW



159 00 41 DS1620
Soho
 Coupe à Champagne
 316 ml
 H 174 mm
 Ø 100mm
 € 66,04



159 00 08 DS1620
Soho
 Coupe à Champagne
 276 ml
 H 162 mm
 Ø 100mm
 € 63,56

KYŌTO

La Prochaine Génération

La mixologie est une approche artistique et innovante de la création de cocktails qui va au-delà de la bartendance traditionnelle. Elle met l'accent sur la créativité, la précision et une compréhension approfondie des ingrédients pour créer des expériences de boisson uniques et souvent avant-gardistes. Les mixologues, semblables à des artistes culinaires, équilibrent soigneusement les saveurs, les textures et la présentation pour élever l'expérience de consommation de cocktails. La gamme de barware Kyoto incarne les principes de cet artisanat de manière transparente.

Inspirée par les sensibilités de design japonaises, connues pour leur précision, leur minimalisme et leur sophistication esthétique, la gamme de barware Kyoto s'aligne avec la nature créative et méticuleuse de la mixologie.

L'utilisation de verre ultra-mince dans la gamme de barware Kyoto contribue non seulement à son apparence distinctive, mais offre également une toile aux mixologues pour mettre en valeur leurs concoctions artisanales. Cela permet aux couleurs vibrantes et aux détails complexes des boissons de briller. Le design léger et élégant du barware Kyoto ajoute une couche supplémentaire de sophistication à la trousse à outils du mixologue, améliorant la présentation globale et l'expérience de consommation pour le créateur et le consommateur.





Kyōto



346 00 25
Verre à Cocktail
318 ml
H 172,2 mm
Ø 112 mm
€ 52,30



346 00 05
Verre Nick & Nora
190 ml
H 161,4 mm
Ø 89,9 mm
€ 50,02



346 00 14
Tumbler à Whisky neat
316 ml
H 85 mm
Ø 72 mm
€ 26,68



346 00 09
Gobelet à Eau
402 ml
H 144 mm
Ø 62 mm
€ 28,96

NEW YORK BAR

Avec la dimension d'une Ville Fascinante

NEWYORKBAR offre le bon verre pour chaque boisson 'typique de bar'. Les formes droites et bien définies démontrent la compétence nécessaire dans chaque domaine d'application. Les verres lourds donnent aux amateurs de cocktails et de spiritueux de véritables flatteries pour la main.



350 00 20
Verre à Shot
55 ml
H 81 mm
Ø 39 mm
€ 19,58



350 00 46
Tumbler à Whisky
250 ml
H 85 mm
Ø 75 mm
€ 21,52



350 00 15
Tumbler à Whisky
320 ml
H 94 mm
Ø 80 mm
€ 23,56



350 00 16
Whisky D.O.F.
420 ml
H 106 mm
Ø 85 mm
€ 24,78



350 00 09
Boisson mixte
350 ml
H 144 mm
Ø 64,5 mm
€ 23,48



350 00 13
Aperiti
Campari-Drink
320 ml
H 166,5 mm
Ø 59,5 mm
€ 23,48



Tumbler à Whisky



TableWare
AWARDS
OF EXCELLENCE
Winner
Barware
Stöckle Lausitz GmbH
New York Bar Glass Collection
2021

Soho - Whisky pur

NEW YORK BAR

Comme dans les années 20

Ces séries de verres fusionnent magnifiquement l'élégance du passé avec une touche moderne. En hommage aux accessoires de bar emblématiques des années 1920, une époque réputée pour son style unique et sa sophistication, ces collections capturent l'essence de cette époque révolue.

Utilisant la technologie de coupe au diamant, des lignes en relief ornent ces trois collections de bar, offrant une touche nostalgique qui rappelle le charme du passé. Classiques mais résolument modernes, les verres se distinguent comme un attrait exquis.

Soho



159 00 41 DS1620
Coupe à Champagne
316 ml
H 174 mm
Ø 100 mm
€ 66,04

NEW



159 00 08 DS1620
Coupe à Champagne
276 ml
H 162 mm
Ø 100 mm
€ 63,56

NEW



350 00 10 DS1620
Tumbler
380 ml
H 155 mm
Ø 65,5 mm
€ 39,54



350 00 15 DS1620
Tumbler à Whisky
320 ml
H 94 mm
Ø 80 mm
€ 39,54



BAR LIQUEUR SPIRITS

Un monde entier de verres à bar et spiritueux

La gamme de cocktails et de long drinks, de distillats et de brandies est aussi variée que la sélection de spécialistes en verres pour parfaire le plaisir. Forme, volume, pied - tous les éléments des verres individuels sont conçus pour une adéquation maximale avec la boisson.





140 00 25
Grandeza
Verre à Cocktail
240 ml
H 172 mm
Ø 116 mm
€ 47,38



205 00 25
Professional
Verre à Cocktail
250 ml
H 168 mm
Ø 106 mm
€ 37,18



140 00 24*
Grandeza
Margarita
340 ml
H 172 mm
Ø 111 mm
€ 47,30



346 00 25
Kyoto
Verre à Cocktail
318 ml
H 172,2 mm
Ø 112 mm
€ 52,30
NEW



346 00 05
Kyoto
Verre Nick & Nora
190 ml
H 161,4 mm
Ø 89,9 mm
€ 50,02
NEW



150 00 31
Grand Cuvée
Gobelet de
Dégustation
300 ml
H 186 mm
Ø 74 mm
€ 27,08



205 00 26
Professional
Grappa
85 ml
H 172 mm
Ø 56 mm
€ 26,10



103 00 18
Milano
Verre à Brandy
585 ml
H 134 mm
Ø 105 mm
€ 29,02



161 00 31
Verre à Flairer
195 ml
H 124 mm
Ø 73,5 mm
€ 30,98



205 00 21
Professional
Verre à Shot
45 ml
H 80 mm
Ø 46 mm
€ 15,66



350 00 20
New York Bar
Verre à Shot
55 ml
H 81 mm
Ø 39 mm
€ 19,58



303 00 05
Liqueur
30 ml
H 105 mm
Ø 48 mm
€ 21,70



TWISTER

Accentuations Efficaces

La combinaison de couleurs et le décor finement strié créent des effets de lumière et de couleur intéressants dans la gamme TWISTER. Chaque couleur différente établit son propre accent.

Ceux qui ne souhaitent pas utiliser ces gobelets attrayants uniquement pour les boissons peuvent également les utiliser comme lanternes pour un éclairage atmosphérique.



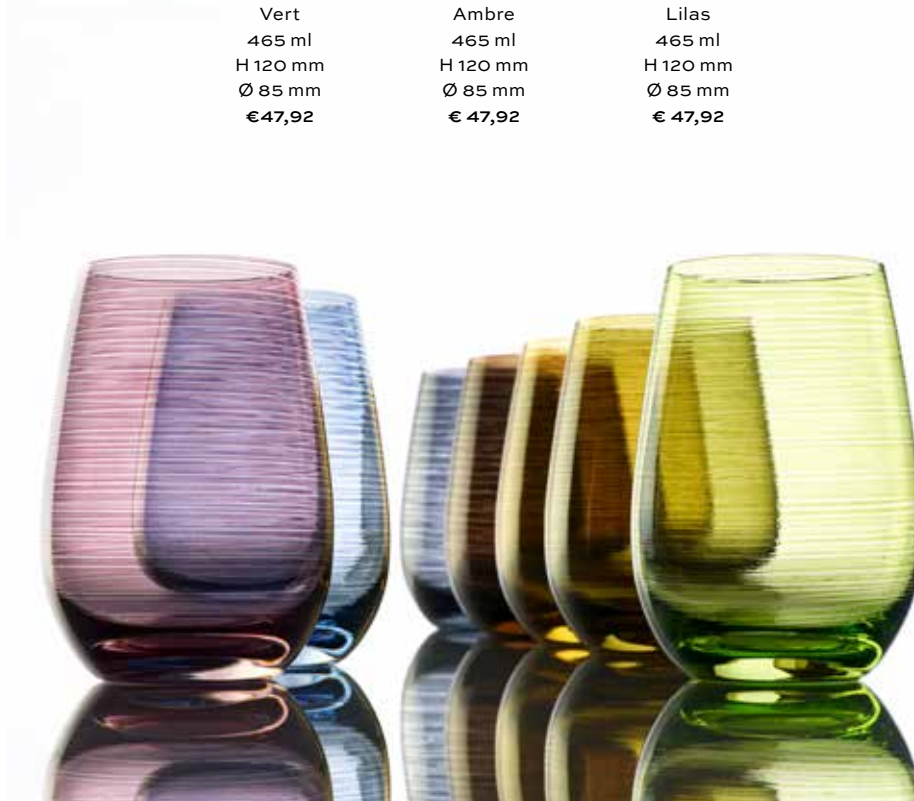
352 00 12 TW006
Vert
465 ml
H 120 mm
Ø 85 mm
€47,92



352 00 12 TW015
Ambre
465 ml
H 120 mm
Ø 85 mm
€ 47,92



352 00 12 TW013
Lilas
465 ml
H 120 mm
Ø 85 mm
€ 47,92



Tous les verres de la série TWISTER sont revêtus à l'extérieur avec de l'encre organique et sont résistants au lave-vaisselle.

STONES

Sensation de la Nature

Inspirée par la beauté de la nature, la série Stones est une extension exceptionnelle de notre populaire série de verres Event et présente une apparence et un toucher authentiques de pierre pour compléter n'importe quel décor de table. Ces gobelets offrent une expérience sans empreintes digitales, car la finition mate de type pierre empêche les marques indésirables. Esthétique et fonctionnalité dans un seul verre.



352 00 12 SN152
Basalte (gris foncé)
465 ml
H 120 mm
Ø 85 mm
€ 53,54



352 00 12 SN150
Galet (gris clair)
465 ml
H 120 mm
Ø 85 mm
€ 53,54

Tous les verres de la série STONES sont revêtus à l'extérieur avec de l'encre organique et sont résistants au lave-vaisselle.



Basalte (gris foncé)

VERRES À BIÈRE

Le verre idéal pour chaque amateur de bière

Une bonne bière est une boisson exigeante, notamment lorsqu'il s'agit du verre. C'est pourquoi un large éventail de formes de verre s'est développé dans le cadre de la culture de la bière, chacune ayant sa propre fonctionnalité et - bien entendu - ses propres fans. Avec sa large gamme de verres à bière, Stölzle Lausitz propose toujours le bon verre, qui permet de servir avec style de la bière "normale" ou sans alcool et des boissons tendance comme le Craft Beer, la bière fraîche et les boissons à base de bière.



121 00 19
Craft Beer
430 ml
H: 200 mm
Ø 87 mm
€ 32,46



120 00 19
Bière
400 ml
H 193,5 mm
Ø 78 mm
€ 31,96



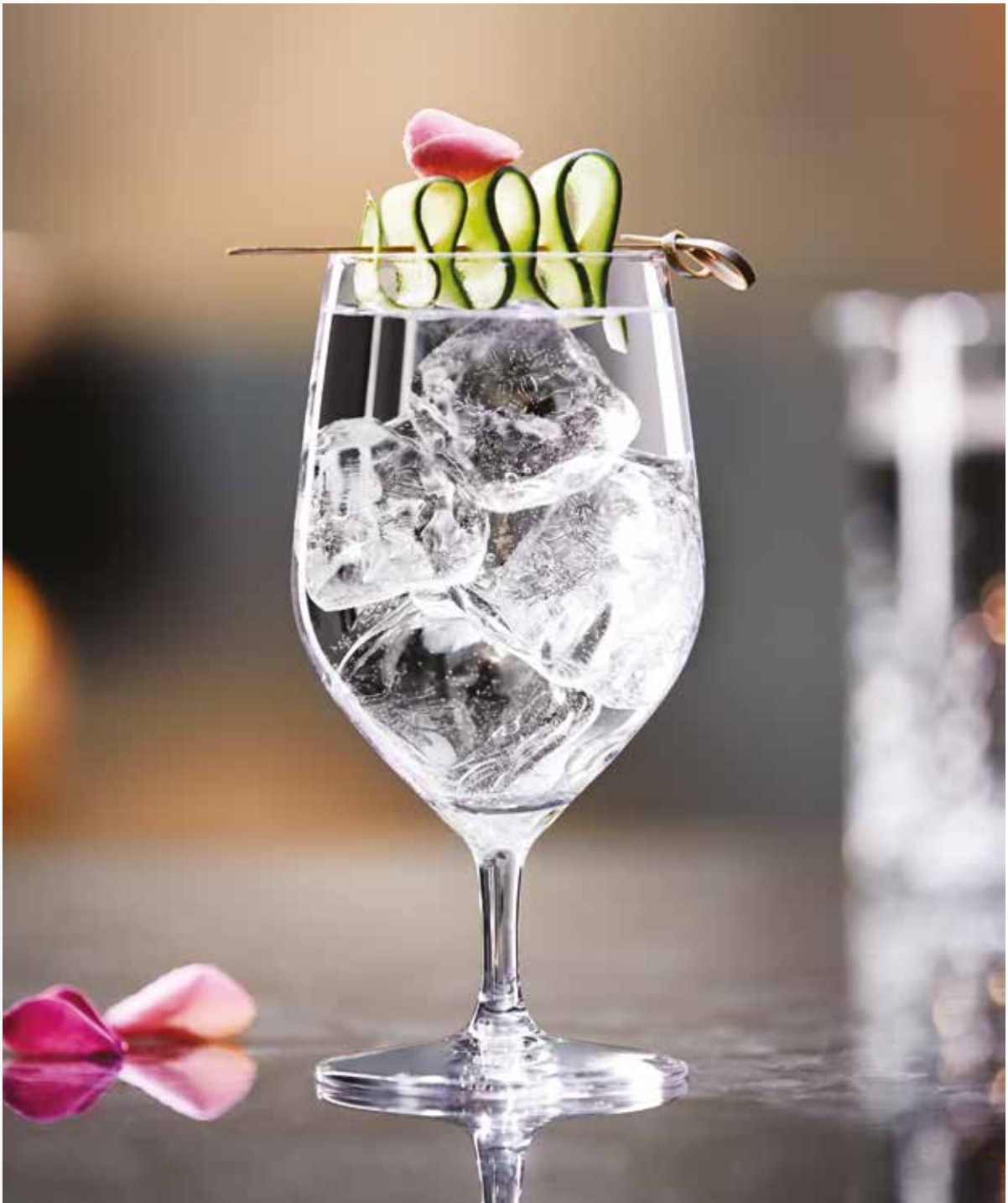
308 00 50
Berlin
400 ml
H 153 mm
Ø 93 mm
€ 30,00

EAU

Un accord parfait avec les verres à vin

Avec les verres en cristal à paroi mince, chaque eau paraît particulièrement rafraîchissante. Les verres minces conservent les bulles de l'eau minérale gazeuse plus longtemps dans le verre. À l'inverse, un verre bulbeux convient pour une eau fortement gazeuse qui doit être rapidement convertie en eau moyenne.

En un coup d'œil



284 00 11

Eau
295 ml
H 146 mm
Ø 73 mm
€ 27,50

CARAFE À DECANTER

Pourquoi Décantation ?

Les vins âgés, en particulier les vins rouges, contiennent des sédiments dans la bouteille, communément appelés dépôt. La décantation a pour fonction de séparer le vin du dépôt indésirable et du tartre. Elle permet également au bouquet de se déployer pleinement.

La forme de la carafe et son ouverture vers le haut influencent le résultat de la décantation. Plus la surface du récipient est grande, plus l'échange d'oxygène au sein de la carafe est important. Une grande ouverture augmente l'échange d'oxygène – une ouverture étroite permet à l'oxygène de flotter au-dessus du vin.



100 00 59
Weinland
750 ml
H 213 mm
Ø 194 mm
€ 26,74



403 00 59
Erebus
1500 ml
H 295 mm
Ø 222 mm
€ 55,60



RÉFÉRENCES

Sélection mondiale

- Marriott Hotel City Center, Shanghai, Chine
- The St. Regis Sanya Yalong Bay Resort, Hainan, Chine
- Island Shangri-La, Hong Kong
- The Hong Kong Golf Club, Hong Kong
- Shangri-La Hotel Mumbai, Inde
- The Lalit Jaipur, Inde
- The Oberoi Gurgaon, NCR Delhi, Inde
- Kobe Bay Sheraton Hotel & Towers, Japon
- Westin Awaji, Japon
- Westin Hiroshima, Japon
- Westin Kyoto, Japon
- Westin Tokyo, Japon
- Galaxy Macau
- Sheraton Macau
- Convention Centre, Kuala Lumpur, Malaisie
- Grand Hyatt Hotel, Kuala Lumpur, Malaisie
- Mandarin Oriental, Kuala Lumpur, Malaisie
- Shangri-La Group Malaisie
- Traders Puteri Harbour, Johor Bahru, Malaisie
- Government House, Wellington, Nouvelle-Zélande
- Eden Park, Rugby World Cup, Auckland, Nouvelle-Zélande
- The Rees, Hotel & Luxury Apartments, Queenstown, Nouvelle-Zélande
- Crystal Jade Group of Restaurants, Singapour
- Fairmont Singapour
- Four Seasons Hotel, Singapour
- Grand Hyatt Hotel, Singapour
- Island Country Club, Singapour
- The St. Regis Singapour
- W Singapour, Sentosa Cove, Singapour
- Daemyung Resort Je-Ju Island, Corée du Sud
- Daemyung Resort Gyeong-Ju, Corée du Sud
- Daemyung Resort Il-San, Corée du Sud
- Del Pino Golf & Resort, Corée du Sud
- Grand Hyatt Hotel, Seoul, Corée du Sud
- Grand Intercontinental Seoul Parnas, Corée du Sud
- MVL Hotel, Yeosu, Corée du Sud
- The Plaza Hotel, Seoul, Corée du Sud
- Cape Panwa, Phuket, Thaïlande
- Cellar 11 Wine Bar & Bistro, Bangkok, Thaïlande
- D'Vine Wine Bar & Tapas, Bangkok, Thaïlande
- Radisson Blu Plaza Resort Phuket Panwa Beach, Thaïlande
- Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers, Bangkok, Thaïlande
- The Naka Island, A Luxury Collection Resort & SPA, Phuket, Thaïlande
- The Senses Resort, Patong Beach, Phuket, Thaïlande
- The St. Regis, Bangkok, Thaïlande
- Au Vieux Couvent (1 Michelin-Star), Rhinau, France
- L'Orchidée (1 Michelin-Star), Altkirch, France
- Maison Renard, Béthune, France
- Paragraph Freedom Square, a Luxury Collection Hotel, Tbilisi, Géorgie
- Eddie V's, ÉTATS-UNIS
- Harvest II, Philadelphia PA, ÉTATS-UNIS
- Hilton Harrisburg, Harrisburg PA, ÉTATS-UNIS
- James Hotel - David Burke, Chicago IL, ÉTATS-UNIS
- Kaufman Performing Arts Center, Kansas City MO, ÉTATS-UNIS
- Koral Bar and Kitchen, Bellevue WA, ÉTATS-UNIS
- Mastro's Steakhouse, Phoenix AZ, ÉTATS-UNIS
- Maxim's 22, Easton PA, ÉTATS-UNIS
- Restaurant Medure, Jacksonville FL, ÉTATS-UNIS
- Ruths' Chris, ÉTATS-UNIS
- Season's 52, ÉTATS-UNIS
- Seville Country Club, Gilbert AZ, ÉTATS-UNIS
- Silverado Golf and Country Club, Napa CA, ÉTATS-UNIS
- Soho House, Miami FL, ÉTATS-UNIS
- The Palomar Hotel, Dallas TX, ÉTATS-UNIS
- Tulalip Casino and Resort, Tulalip WA, ÉTATS-UNIS
- Wine Bar George, Disney Springs FL, ÉTATS-UNIS
- Phoenicia Hotel InterContinental, Beirut, Liban
- Hotel Le Gray, Beirut, Liban
- Swiss Hotel Al Maqam Hotel, Mecca, Arabie Saoudite
- Fairmont Residences at the Makkah Clock Tower, Mecca, Arabie Saoudite
- Riyadh Marriott Hotel and Executive Apartments, Riyadh, Arabie Saoudite
- St. Regis Doha, Qatar
- Beach Rotana, Abu Dhabi, U.A.E.
- Etihad Towers, Abu Dhabi, U.A.E.
- Conrad, Dubai, U.A.E.
- Fairmont The Palm Hotel & Resort, Dubai, U.A.E.
- Grosvenor House, Dubai, U.A.E.
- Hotel Grand Hyatt, Dubai, U.A.E.
- Le Royal Meridien Beach Resort & SPA, Dubai, U.A.E.
- The Ritz Carlton, Dubai, U.A.E.
- Waldorf Astoria, Ras Al Khaimah, U.A.E.



Allemagne

- Bayer Gastronomie GmbH, Leverkusen
- Bullerei, Hamburg
- Cookies & Cream (1 Michelin-Star), Berlin
- Das Stue, Hotel Berlin Tiergarten
- Grand SPA Resort A-ROSA Sylt, List/Sylt
- Hotel Adlon Kempinski, Berlin
- Hotel Bayerischer Hof, München
- Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf
- Hotel Elephant, Weimar
- Hotel Ininside, Düsseldorf
- Hotel Neptun, Warnemünde
- Hotel Söl'ring Hof, Rantum
- Hotel Strand am Königshafen, List
- Hotel Sylter Blaumuschel, Westerland
- Hotel Taschenbergpalais Kempinski, Dresden
- Hotelresidenz & SPA Upstalsboom, Kühlungsborn
- Jochen Schweizer Arena, München
- Restaurant Nil, Hamburg
- Restaurant Genuss-Atelier, Dresden
- Restaurant ONO, Hamburg
- Romantik Hotel Schloss Rheinfels, St. Goar
- Schlosshotel Hugempoet, Essen
- Schlosshotel Pillnitz
- Strandoase, Sylt
- Tarterie Fabio Hæbel, Hamburg
- The George Hotel, Hamburg
- Titanic Gendarmenmarkt Berlin, Titanic Chaussee Berlin
- Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz
- Zur Bleiche Resort & Spa, Burg im Spreewald
- 25hours Hotels
- Europa-Park, Rust
- Sächsisches Staatsweingut GmbH, Schloß Wackerbarth

Partenaire Verrier

- Casino Vinophi
- Hong Kong Wine & Dine Festival
- Robert Parker's Matter of Taste
- Sonoma Wine Country Weekend
- Wine Spectator's TOP 100 Wines
- WeinWolf – Gastro-Vertriebstochter von HaWeSKo
- wineBANK

Coopération avec des Sommeliers

- Andrea Immer Robinson
- Madeline Triffon
- Sommelier Consult: u.a. Sebastian Georgi, Christian Frens, Christina Hilker, Axel Biesler, Kai Schattner



Stölzle Lausitz GmbH

Berliner Str. 22-32
02943 Weißwasser
Allemagne

+49 (0) 3576-268 0
office@stoelzle-lausitz.com
stoelzle-lausitz.com

Suivez-nous sur les Réseaux Sociaux

   /stoelzlelausitz

CEO Geschäftsführer: Leopold Grupp
CMO Marketing: Anaïs Barak



Stand 01-2025

Nous regrettons toute erreur dans nos spécifications pour les termes, les tailles et les volumes. Toutefois, les réclamations résultant de telles erreurs ne peuvent être acceptées.

Images | Bilder

PCTR BRLN
Katrin Steps
Marcus Zumbanssen for Cookies Cream
Laurent Rose for Maison Renard
Nadine Saupper for Maria Louisa Schmidt
Callwey GmbH
Gerd Kressl
Performance One
Thorsten Böhm
Kimberly Montoya
Steffen Füssel
Thomas Kretschel
Eckhard Supp
PYKADO Unternehmensfotografie
iStock
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Stölzle Lausitz GmbH

Design

Maximilian Häfner
hello@maximilianhaefner.com

