

2024

nouveautés verres



Q1

l'élégance dans l'artisanat

Soufflée-bouche, la série Q1 est la contrepartie sophistiquée de la gamme QUATROPHIL. Grâce à une technique traditionnelle, des verres délicats aux pieds en filigrane sont créés. Cela rend cette série incontestablement prédestinée à des occasions spéciales.



Bourgogne

650 ml
H 245 mm
Ø 114 mm



Bourgogne Grand Cru

870 ml
H 270 mm
Ø 125 mm



Bordeaux

600 ml
H 263 mm
Ø 100 mm



Chianti

400 ml
H 247 mm
Ø 84 mm



Rosé et Blanc

350 ml
H 245 mm
Ø 84 mm



Vin doux

320 ml
H 207 mm
Ø 84 mm



Flute Champagne

300 ml
H 270 mm
Ø 80 mm



Port

180 ml
H 200 mm
Ø 64 mm



Eau-de-vie

60 ml
H 193 mm
Ø 62 mm



Cognac

120 ml
H 185 mm
Ø 64 mm



Eau

460 ml
H 188 mm
Ø 86 mm



Verre à eau

570 ml
H 123 mm
Ø 100 mm

INNOVATION

COCOON

libérer la saveur

Grâce à des méthodes de mise en forme innovantes, le verre cocoon a été inspiré du cocon de papillon qui offre non seulement suffisamment d'espace pour votre vin, mais permet également au concept de « développement des arômes » de prendre de toutes nouvelles facettes. La « powerbox » permet une aération optimale de votre vin, rehaussant son profil aromatique même avec un léger tourbillon. Plus vous laissez votre vin longtemps dans le Cocoon, plus sa saveur se 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 élégant, associé à sa construction légère, à cette potence et à ses parois fines, reflète la précision et l'innovation dédiées à son développement. Des lunettes qui plaisent comme celles soufflées bouche.

**Bourgogne**

712 ml
H 245,5 mm
Ø 111 mm

**Bordeaux**

746 ml
H 259 mm
Ø 105 mm

**Rouge**

609 ml
H 251 mm
Ø 94 mm

**Rosé et Blanc**

483 ml
H 242 mm
Ø 88 mm

**Flute Champagne**

340 ml
H 255 mm
Ø 77 mm



Cocoon Rouge



Rouge

556 ml
H 114,7 mm
Ø 95 mm



Rosé et Blanc

447 ml
H 106 mm
Ø 88 mm

FINO

léger comme une plume

FINO enchante par sa délicatesse exceptionnelle : avec des parois ultra fines, une tige élégamment dessinée et un disque de pied plat léger comme une plume. FINO est une série de verres fabriquée à la machine la plus légère, défiant les limites de la sophistication. Traditionnellement, un tel raffinement était réservé aux verres à vin en cristal soufflé bouche les plus élégants. Cependant, grâce au développement de produits de pointe et aux nouvelles techniques de fabrication, un niveau de sophistication à la production de machines a pu être apporté. La collection FINO offre tout ce dont un amateur de vin a besoin : saveur et développement du goût au plus haut niveau, stabilité, sensation en main exceptionnelle et durabilité. La fonctionnalité est garantie, mais l'accent est mis ici sur la qualité du verre. La série se caractérise par son élégance légère et simple.



Bourgogne

807 ml
H 245 mm
Ø 112 mm

INNOVATION



Bordeaux

656 ml
H 254 mm
Ø 95 mm

INNOVATION



Rouge

545 ml
H 240 mm
Ø 88 mm



Rosé et Blanc

451 ml
H 232 mm
Ø 81 mm



Flute Champagne

425 ml
H 250 mm
Ø 84 mm

STARLIGHT

une vive légèreté

Starlight offre une nouvelle dimension : un verre machine qui brouille la frontière avec le verre soufflé bouche. Le pied gracieusement élancé et le gobelet aux parois délicatement fines étaient auparavant réservés aux verres fabriqués à la main. STARlight, la série de verre à la forme équilibrée et à la fois de haute fonctionnalité, est le résultat d'années de travail de développement dans le domaine du verre fabriqué à la machine. Le résultat : le pied a un diamètre environ dix pour cent plus petit que celui des verres traditionnels fabriqués à la machine et le gobelet a également une épaisseur de paroi nettement plus fine. La série STARlight allie ainsi légèreté et élégance extraordinaire.



Bourgogne

820 ml
H 248 mm
Ø 114 mm



Bordeaux

675 ml
H 255 mm
Ø 100 mm



Rouge

510 ml
H 240 mm
Ø 90 mm



Rosé et Blanc

410 ml
H 225 mm
Ø 82 mm



Flute Champagne

290 ml
H 240 mm
Ø 75 mm



SYMPHONY

sur la même longueur d'onde

Grâce à un processus technique sophistiqué, inspiré des techniques traditionnelles de soufflage de verre, la série émerge de manière transparente, caractérisée par un équilibre parfait - une symphonie d'élégance et de design pour le plus grand plaisir.

Les fines parois de verre de la série Symphony, ornées de délicates textures verticales, confèrent non seulement une touche esthétique à la collection, mais créent également une surface intérieure élargie. Cela permet au vin de mieux respirer, dévoilant tout son spectre aromatique. Les tiges étirées des verres assurent une élégance distinctive et une remarquable résistance à la casse.



Bourgogne

710 ml
H 245 mm
Ø 116 mm



Bordeaux

645 ml
H 255 mm
Ø 102 mm



Rouge

570 ml
H 250 mm
Ø 96 mm



Rosé et Blanc

405 ml
H 245 mm
Ø 83 mm



Flute Champagne

290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm



Longdrink

458 ml
H 144 mm
Ø 78 mm



Rouge

500 ml
H 110 mm
Ø 93 mm



Rosé et Blanc

380 ml
H 101 mm
Ø 85 mm

QUATROPHIL

parfaite indulgence

La série Quatrophil offre des verres exceptionnels : leur forme assure un maximum de saveur au vin. La tige en filigrane particulièrement haute et la forme cubique sont les caractéristiques distinctives de cette série de verres. Et le point le plus large et profond du gobelet confère aux verres une expressivité particulière.



Bourgogne

710 ml
H 245 mm
Ø 116 mm



Bordeaux

645 ml
H 255 mm
Ø 102 mm



Rouge

570 ml
H 250 mm
Ø 96 mm



Rosé et Blanc

405 ml
H 245 mm
Ø 83 mm



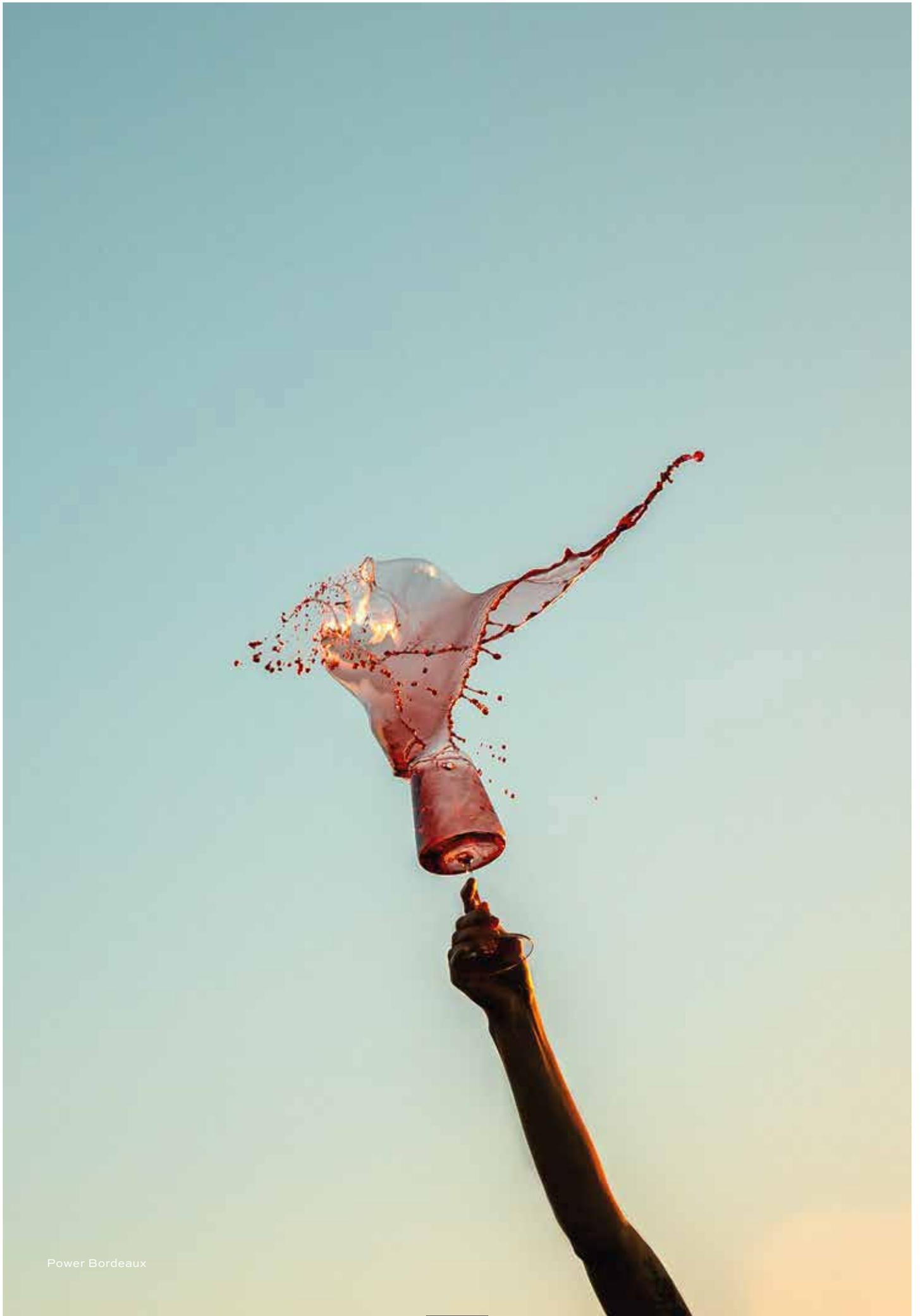
Flute Champagne

290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm



Eau-de-vie

65 ml
H 195 mm
Ø 62,5 mm



Power Bordeaux

POWER

une apparence puissante

POWER se caractérise par sa forme puriste et expressive. Les verres donnent au vin, même en petites quantités, une surface de respiration maximale. Le gobelet distinctif est porté par une tige légèrement cintrée, qui plonge également de manière transparente dans le gobelet ainsi que dans la plaque inférieure. Cela confère à l'ensemble une légèreté étonnante tout en soulignant le design simple.



Bordeaux

648 ml
H 242 mm
Ø 100 mm



Rouge

520 ml
H 226 mm
Ø 93 mm



Rosé et Blanc

400 ml
H 210 mm
Ø 85 mm



Champagne

240 ml
H 226 mm
Ø 72,5 mm



Champagne

276 ml
H 162 mm
Ø 93 mm



Longdrink

458 ml
H 144 mm
Ø 78 mm

INNOVATION



Rouge

500 ml
H 110 mm
Ø 93 mm



Rosé et Blanc

380 ml
H 101 mm
Ø 86 mm



EXPERIENCE

une expérience unique

La base de la série de verres a été développée en collaboration avec des sommeliers pour des vins Riesling différents.

Le design et la fonctionnalité se sont avérés si excellents que beaucoup de gens ne voulaient pas renoncer à l'expérience particulière avec d'autres types de vin – EXPERIENCE était née.

Les verres à pied impressionnent par leur forme élégante combinée à une haute performance du vin. La combinaison de courbes rapides et d'une conicité claire contribue aux propriétés sensorielles exceptionnelles et à un plaisir optimal du vin.



Bourgogne

695 ml
H 231 mm
Ø 105 mm



Bordeaux

645 ml
H 238 mm
Ø 95 mm



Rouge

450 ml
H 225 mm
Ø 84 mm



Rosé et Blanc

350 ml
H 214 mm
Ø 80 mm



Blanc, petit

285 ml
H 208 mm
Ø 74 mm



Rouge, petit

285 ml
H 208 mm
Ø 74 mm



Flute Champagne

190 ml
H 224 mm
Ø 63 mm



Vin doux

190 ml
H 200 mm
Ø 66 mm

HIGHLIGHT

élegance lumineuse

Avec Hightlight, nous souhaitons mettre en lumière le verre. Une nouvelle technique illumine le pied du verre avec des bulles montantes qui sont spécifiquement stimulées par la pointe pétillante, dans la base du gobelet à champagne, un véritable oeil ainsi que pour les occasions atmosphériques. Le design rectiligne des verres HIGHLIGHT offre des possibilités d'application universelles et peut être facilement utilisé. La technologie du fond en verre est hermétiquement fermée afin que les verres puissent être nettoyés au lave-vaisselle.

Le Champagne et le Vin Blanc sont disponibles avec une lumière LED blanche. Autres couleurs sur demande.

Jusqu'à 60°C/140°F (lave-vaisselle standard). Jusqu'à 80°C/176°C et max. 3 min (lave-vaisselle professionnels).



Blanc

405 ml
H 245 mm
Ø 83 mm



Flute Champagne

290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm



EXQUISIT ROYAL

élégance classique

Un design organique finement réglé, des proportions élégantes et un son riche et plein de proportions – tels sont les avantages d'EXQUISIT et EXQUISIT ROYAL. Leurs designs classiques, parfaitement optimisés pour le vin, les rendent adaptés à tous les environnements et à une grande variété d'occasions.

La série EXQUISIT ROYAL couronne l'élégance d'un design équilibré ; avec le pied plus long par rapport au signe et à EXQUISIT. Il sort des verres de l'ordinaire et leur confère de la noblesse. Néanmoins, chaque verre est rouge avec une touche royale.



Bordeaux

645 ml
H 250 mm
Ø 98 mm



Rouge

480 ml
H 235 mm
Ø 89 mm



Rosé et blanc

350 ml
H 223,5 mm
Ø 80 mm



Universel

420 ml
H 231 mm
Ø 83 mm



Champagne

265 ml
H 243 mm
Ø 70 mm

EXQUISITE



Bourgogne

650 ml
H 222 mm
Ø 105 mm



Bordeaux

645 ml
H 230 mm
Ø 98 mm



Rouge

480 ml
H 215 mm
Ø 89 mm



Rosé et Blanc

350 ml
H 203 mm
Ø 80 mm



Universel

420 ml
H 211 mm
Ø 83 mm



Dégustation

270 ml
H 195,5 mm
Ø 73,5 mm



Flute Champagne

175 ml
H 221 mm
Ø 67,5 mm



Champagne

265 ml
H 223 mm
Ø 70 mm



CLASSIC

classique intemporel

Le nom dit tout : CLASSIC convient par son design clair et sa forme équilibrée. Elle se caractérise par une sélection complète de verres à pied et de gobelets. CLASSIC garantit ainsi une consommation élégante dans toutes les situations.

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



Bourgogne

770 ml
H 216 mm
Ø 109 mm



Bordeaux

650 ml
H 225 mm
Ø 95 mm



Rouge

450 ml
H 224 mm
Ø 83 mm



Rosé et Blanc

370 ml
H 206 mm
Ø 78 mm



Vin doux

180 ml
H 173,5 mm
Ø 65 mm



Flute Champagne

190 ml
H 219 mm
Ø 65 mm



Champagne

240 ml
H 217 mm
Ø 65 mm



Liqueur

185 ml
H 177,5 mm
Ø 65 mm



Carafe

750 ml
H 217 mm
Ø 216 mm



Champagne

H 210 mm
Ø 260 mm

REVOLUTION

distinction optimale

REVOLUTION a été conçu par l'architecte vedette Wilhelm Holzbauer et l'expert en vin Heinz Kammerer. L'idée : Les exigences du verre sont déterminées moins par le cépage individuel, mais plutôt par des facteurs tels que l'acidité, la maturité, les tanins, la viscosité et l'arôme du vin.

De cette manière, une sélection concentrée de verres a été créée, convaincante par son adéquation aux boissons et son langage de conception. Cela signifie qu'avec un nombre gérable de verres, vous êtes équipé pour chaque usage.

**Bourgogne**

545 ml
H 220 mm
Ø 107 mm

**Bordeaux**

650 ml
H 240 mm
Ø 98,5 mm

**Rouge**

490 ml
H 225 mm
Ø 90 mm

**Rosé et Blanc**

365 ml
H 220 mm
Ø 82 mm

**Flute Champagne**

200 ml
H 225 mm
Ø 75 mm



EVENT

évènements festifs

Forme équilibrée et haute résistance à la casse, les verres EVENT sont prédestinés à une utilisation simple, que ce soit dans la restauration, lors d'évènements de grande envergure ou en extérieur. La série est conçue comme une série de verres courts avec des lignes classiques et intemporelles et des tailles universelles.



Bourgogne

770 ml
H 222 mm
Ø 109 mm



Bordeaux

640 ml
H 229 mm
Ø 95 mm



Rosé et Blanc

360 ml
H 213 mm
Ø 79 mm



Flute Champagne

195 ml
H 221 mm
Ø 68 mm

WEINLAND

traditionnellement bon

Weinland a été l'une des premières gammes produites et vendues sous la marque Stözlé Lausitz. Dans le même temps, WEINLAND n'a rien perdu de son actualité et de son applicabilité universelle.

Le design intemporel au caractère complet et une excellente finition sont les atouts de la gamme. Les deux garantissent des verres robustes et bien équilibrés. Une tige courte et un pied stable garantissent une manipulation optimale ainsi qu'une grande résistance à la rupture.

WEINLAND offre une large sélection de verres et des gobelets pour chaque usage.



Bourgogne

650 ml
H 205,5 mm
Ø 108 mm



Bordeaux

660 ml
H 223,5 mm
Ø 94 mm



Bordeaux mag

540 ml
H 212 mm
Ø 90,5 mm



Rouge

450 ml
H 205 mm
Ø 85 mm



Rosé et Blanc

350 ml
H 195,5 mm
Ø 79 mm



Rosé et Blanc, petit

290 ml
H 190 mm
Ø 75 mm



Port

230 ml
H 171 mm
Ø 68 mm



Rouge, petit

450 ml
H 185 mm
Ø 85 mm



Rosé et Blanc, petit

350 ml
H 175,5 mm
Ø 79 mm



Flute Champagne

200 ml
H 212 mm
Ø 67,5 mm



Carafe

750 ml
H 213 mm
Ø 194 mm

ULTRA

court et bon

Les tiges des gobelets ULTRA ont été volontairement réduites afin d'obtenir une meilleure manipulation. Il est beaucoup plus facile de nettoyer les verres au lave-vaisselle et de les transporter sur un plateau même si le point d'équilibre est bas. Le stockage est également moins problématique.

En conservant la taille des gobelets, les verres ULTRA préservent le plus haut niveau de fonctionnalité et de plaisir de boire.



Bordeaux

550 ml
H 211,5 mm
Ø 91,5 mm



Rouge

450 ml
H 202 mm
Ø 85,5 mm



Rosé et Blanc

375 ml
H 194 mm
Ø 80 mm



Rosé et blanc

305 ml
H 187 mm
Ø 75,5 mm



Flute Champagne

185 ml
H 216,5 mm
Ø 65 mm



Eau

450 ml
H 171,5 mm
Ø 85,5 mm



VIN PÉTILLANT & CHAMPAGNE

parfait pour chaque occasion

Il y a toujours une occasion de se faire plaisir avec du pétillant - qu'il s'agisse de champagne, de vin mousseux, de Crémant ou de Cava. La préférence pour la boisson est aussi individuelle que la préférence pour la forme du verre : doit-il être plus bombé ou plutôt droit ? Les verres à champagne présentés ont une pointe scintillante à la base du bol. Le dioxyde de carbone présent dans le vin mousseux se nucléé sur cette surface brisée pour créer un flux continu de bulles dans le verre qui dure beaucoup plus longtemps que dans les verres dépourvus de cette caractéristique.



Q1
Flute Champagne

300 ml
H 270 mm
Ø 82 mm



Quatrophil
Flute Champagne

290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm



Highlight
Flute Champagne

290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm



STARlight
Flute Champagne

290 ml
H 240 mm
Ø 75 mm



Power
Champagne

240 ml
H 226 mm
Ø 72,5 mm



Symphony
Flute Champagne

290 ml
H 260 mm
Ø 82,5 mm



Grandezza
Champagne

280 ml
H 235 mm
Ø 70 mm



Exquisit
Champagne

265 ml
H 223 mm
Ø 70 mm



Exquisit Royal
Champagne

265 ml
H 243 mm
Ø 70 mm



Classic
Champagne

240 ml
H 217 mm
Ø 65 mm



Weinland
Flute Champagne

200 ml
H 212 mm
Ø 67,5 mm



Grandezza
Flute Champagne

215 ml
H 222 mm
Ø 65 mm



Exquisit
Flute Champagne

175 ml
H 221 mm
Ø 67,5 mm



Event
Flute Champagne

195 ml
H 221 mm
Ø 68 mm



Experience
Flute Champagne

190 ml
H 224 mm
Ø 63 mm



Classic
Flute Champagne

190 ml
H 219 mm
Ø 65 mm



Vinea
Flute Champagne

170 ml
H 224 mm
Ø 65 mm



Ultra
Flute Champagne

185 ml
H 216,5 mm
Ø 65 mm



Revolution
Flute Champagne

200 ml
H 225 mm
Ø 75 mm



Cuveé
Champagne

145 ml
H 193 mm
Ø 63 mm



Vinea
Champagne

210 ml
H 205 mm
Ø 68 mm



Prestige
Champagne

345 ml
H 232 mm
Ø 80 mm



Fino
Flute Champagne

425 ml
H 250 mm
Ø 84 mm



Cocoon
Flute Champagne

340 ml
H 255 mm
Ø 77 mm

INNOVATION

COCKTAILS & SPIRITUEUX

verres à cocktails et spiritueux

La gamme de cocktails et longdrinks, distillats et eaux-de-vie est aussi diversifiée que la sélection de spécialistes du verre pour parfaire le plaisir. Forme, volume, pied, tous les éléments des verres individuels sont conçus pour une adaptation maximale aux boissons.



Grandezza
Verre à cocktail

240 ml
H 172 mm
Ø 116 mm



Professional
Verre à cocktail

250 ml
H 168 mm
Ø 106 mm



Grandezza
Margarita

340 ml
H 172 mm
Ø 111 mm



Kyoto
Verre à cocktail

318ml
H 172,2mm
Ø 112mm

INNOVATION



Kyoto
Verre Nick & Nora

190ml
H 161,4mm
Ø 89,9mm

INNOVATION



Soho
Verre à cocktail

250ml
H 168mm
Ø 106mm

INNOVATION



Beer & Bar
Acapulco
Acapulco

480 ml
H 209 mm
Ø 80 mm



Verre à cocktail
Gin Tonic

755 ml
H 215 mm
Ø 107 mm



Vulcano
Dégustation
Rouge

705 ml
H 133 mm
Ø 96 mm



Vulcano
Dégustation
Rosé et Blanc

475 ml
H 115 mm
Ø 87 mm



Verre boissons
Chaudes / Café

265 ml
H 150 mm
Ø 78 mm



Grand Cuvée
Dégustation

300 ml
H 186 mm
Ø 74 mm



Grandezza
Eau-de-vie

105 ml
H 203 mm
Ø 65 mm



Quatrophil
Eau-de-vie

65 ml
H 195 mm
Ø 62,5 mm



Q1
Eau-de-vie

60 ml
H 193 mm
Ø 62 mm



Q1
Cognac

120 ml
H 185 mm
Ø 65 mm



Classic
Liqueur

185 ml
H 177,5 mm
Ø 65 mm



Rhum

205 ml
H 178,5 mm
Ø 65 mm



Eau-de-vie

90 ml
H 173 mm
Ø 56 mm



Professional
Eau-de-vie

85 ml
H 172 mm
Ø 56 mm



Professional
Liqueur

105 ml
H 169 mm
Ø 56 mm



Professional
Vodka / Apéritif

50 ml
H 166 mm
Ø 56 mm



I.N.A.O. Dégustation

200 ml
H 155 mm
Ø 65 mm



Grandezza
Verre à Cognac

610 ml
H 155 mm
Ø 104 mm



Professional
Verre à Cognac

425 ml
H 138 mm
Ø 95 mm



Milano
Verre à Cognac

585 ml
H 134 mm
Ø 105 mm



Verre spiritueux

195 ml
H 124 mm
Ø 73,5 mm



Verre Liqueur

162 ml
H 72 mm
Ø 73,5 mm

BIÈRES

le bon verre pour chaque amateur de bière

Il y a toujours une occasion de se faire plaisir avec du pétillant - qu'il s'agisse de champagne, de vin mousseux, de Crémant ou de Cava. La préférence pour la boisson est aussi individuelle que la préférence pour la forme du verre : doit-il être plus bombé ou plutôt droit ? Les verres à champagne présentés ont une pointe scintillante à la base du bol. Le dioxyde de carbone présent dans le vin mousseux se nucléé sur cette surface brisée pour créer un flux continu de bulles dans le verre qui dure beaucoup plus longtemps que dans les verres dépourvus de cette caractéristique.



Bière artisanale
0,3 l
430 ml
H: 200 mm
Ø 87 mm



Bière 0,3 l
400 ml
H: 193,5 mm
Ø 78 mm



Berlin
0,4 l
500 ml
H: 153 mm
Ø 93 mm



Berlin
0,3 l
390 ml
H: 145 mm
Ø 85 mm



Imperial
0,5 l
620 ml
H: 226 mm
Ø 80 mm



Imperial
0,4 l
485 ml
H: 213 mm
Ø 74 mm



Imperial
0,3 l
375 ml
H: 198 mm
Ø 72 mm



Milano
0,3 l
390 ml
H: 236 mm
Ø 73 mm



Iserlohn
0,4 l
500 ml
H: 224 mm
Ø 80 mm



Iserlohn
0,3 l
400 ml
H: 210 mm
Ø 76 mm



Bière artisanale
670 ml
H: 240 mm
Ø 82 mm



Bière artisanale
395 ml
H: 206 mm
Ø 69 mm



Grand Cuvée
Bière 0,3 l
390 ml
H: 177 mm
Ø 73 mm



Vulcano
Verre bière
705 ml
H: 133 mm
Ø 96 mm



pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter

par mail à info@concept-emballage.fr

par téléphone au **04 98 05 28 00**