



Z W I E S E L
G L A S

COMMUNIQUE DE PRESSE

Une esthétique moderne avec l'originalité: Nouveautés de ZWIESEL GLAS 2024

Janvier 2024. Fraîchement récompensé par le German Design Award pour sa série de verres hybride Duo, un nouveau produit innovant présenté cet été, Zwiesel Glas lance deux nouveaux accroche-regards exceptionnels: le décanteur Symbiosis fabriqué à la main et la série de verres Level produite à la machine. Tous deux séduisent par leur esthétique moderne avec un twist surprenant.

Level – Le plaisir du vin à un nouveau niveau

La première série de tumblers à vin Level de Zwiesel Glas fait littéralement passer le plaisir de boire au niveau supérieur: trois tumblers offrent le cadre parfait pour déguster du champagne, du vin blanc et du vin rouge. Minimaliste, direct et réduit à l'essentiel – Level est l'incarnation du plaisir de boire sans complication. Le niveau hautement fonctionnel et testé sur le plan sensoriel assure une aération optimale des différentes boissons. Les différents arômes s'épanouissent sur le bord et se développent harmonieusement.

Outre le vin, ces tumblers polyvalents peuvent également servir de verres universels pour l'eau, les cocktails, les jus de fruits, les boissons non alcoolisées et bien d'autres choses encore. En outre, l'esthétique sobre et marquante des verres met parfaitement en valeur les différentes variations de desserts. Level est fabriqué en Allemagne à partir de verre cristallin Tritan® et est particulièrement durable, brillant, incassable et résistant au lave-vaisselle.



La série de tumblers Level est l'incarnation du plaisir de boire en toute simplicité.



Z W I E S E L
G L A S

L'assortiment de la série Level de Zwiesel Glas



Vin Rouge
UVP 10,95€



Vin Blanc
UVP 10,95€



Champagne
UVP 10,95€

Symbiosis – Parfaite Symbiosis du verre et de la pierre

Symbiosis combine des aspects archaïques et délicats de la nature avec du verre de cristal fin et une pierre sélectionnée. La carafe est recouverte de fines craquelures, donnant l'impression d'une grande fragilité. En contraste avec la base en pierre naturelle, immaculée, cette symbiose a un attrait visuel très particulier. La carafe et la base se blottissent l'un contre l'autre grâce à leurs formes harmonisées avec précision. Dans Symbiosis, le savoir-faire traditionnel du souffleur de verre se fond avec celui du tailleur de pierre. Ensemble, ils créent une pièce faite à la main, exclusive et unique ; inégalée. La carafe est fabriquée à la main en petites quantités par des maîtres verriers à Zwiesel, tandis que la base en pierre ollaire est extraite et travaillée en Finlande. Cet ensemble est complété par un sous-main en feutre de haute qualité.



Dans Symbiosis, le savoir-faire traditionnel du souffleur de verre se fond avec celui du tailleur de pierre.



ZWIESEL GLAS

À propos de Zwiesel Glas

Depuis plus de 150 ans, Zwiesel Glas est synonyme de passion vécue et de qualité sans compromis dans le verre. Sur le site principal de Zwiesel et dans la manufacture de verre en Hongrie, près de 800 employés produisent chaque année jusqu'à 60 millions de verres en cristal au son incomparable.

Afin d'équiper à l'avenir les tables du monde entier non seulement de verres parfaits, mais aussi de couverts et de porcelaine assortis, Zwiesel Glas s'est associé à l'entreprise américaine Fortessa Tableware Solutions. Le groupe Zwiesel Fortessa ainsi créé est un groupe leader mondial dans le domaine de la vaisselle. Son portefeuille s'étend des verres haut de gamme, des couverts et de la porcelaine aux concepts et solutions pour les clients des secteurs grand public et professionnel. Ensemble, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 208 millions d'euros avec près de 1000 collaborateurs.

Zwiesel Glas a reçu une nouvelle fois en 2023 le German Brand Award pour l'excellence de sa gestion de marque et poursuit sur cette base, outre le développement du secteur professionnel, le déploiement de sa stratégie à deux marques ainsi que de son activité de marque grand public et haut de gamme. En 2023, le fabricant de verre a été désigné pour la sixième fois consécutive "leader mondial du Champion" dans le segment du "verre en cristal pour l'hôtellerie et la restauration haut de gamme". Un tel titre s'accompagne d'une grande responsabilité. Zwiesel Glas contrôle continuellement l'origine et la qualité de ses matières premières et mise sur des processus de production qui préservent les ressources. Le kit de verre Tritan® permet d'obtenir des produits brillants et durables - et assure ainsi une durabilité particulièrement élevée.

Pour plus d'informations, voir www.zwiesel-glas.com

Contact presse Zwiesel Glas France:

Charlotte Gendre

Tel : +33 7 81 14 02 97

E-Mail: charlotte@united-tables-france.com

Contact presse Zwiesel Glas:

Kirstin Deschler

Dr.-Schott-Str. 35

94227 Zwiesel

Tel.: +49 (9922)98-484

Mobile: +49 160 99510878

E-Mail: Kirstin.Deschler@zwiesel-kristallglas.com