

# CLASSIC DRIVER

## Winesceptre: Der königliche Weingenuss



**Weltweit legen Sommeliers und Kellner großen Wert auf die Auswahl und Pflege der Weine, die sie ihren Gästen im Restaurant kredenzen. Die unterschiedlichen Sorten werden meistens in speziellen Weinkühlschränken auf ihre jeweilige Idealtemperatur vorgekühlt. Denn nur bei der richtigen Temperatur entfaltet der Tropfen sein volles Aroma. Doch was passiert, wenn die wohltemperierte Weinflasche in den Eiskübel gestellt wird? Die Temperatur sinkt schlagartig und der Charakter des Weines verändert sich.**

Das Winesceptre kann diesen Mangel mit einfachen Mitteln beseitigen. Einfach das Zepter in der mitgelieferten Edelstahlhülle zwei Stunden vor dem Servieren des Weins in das Gefrierfach legen. Nach dem Öffnen der Flasche das Winesceptre aus der Hülle nehmen und in die Weinflasche stecken. Das Winesceptre, so verspricht der Hersteller, hält den Wein im Bereich der Temperatur, in der sein Charakter voll zur Geltung kommt.



Der Vorteil anderen Kühlmethoden gegenüber: Das Winesceptre muss zum Nachschenken nicht aus der Flasche entfernt werden. Man schiebt einfach den in Form einer Weintraube designten Deckel zur Seite und kann bequem nachschenken.

Mehr Informationen über das Winesceptre finden Sie unter [www.winesceptre.com](http://www.winesceptre.com).

Text: [J. Philip Rathgen](#)

Fotos: Classic Driver

---

**ClassicInside - Der Classic Driver Newsletter**

[Jetzt kostenlos abonnieren!](#)

**Galerie**

**Hide gallery**

Hide gallery

**Source URL:** <https://www.classicdriver.com/de/article/winesceptre-der-k%C3%B6nigliche-weingenuss>

© Classic Driver. All rights reserved.