

VINTURI®

red.



'Classic Red'

De Vinturi rode wijn beluchter



red.

WINE AERATORS

VINTURI.

Geniet vanaf uw eerste slokje van uw favoriete wijn! Hoe werkt deze beluchter: Vinturi was de eerste manuele beluchter die gebruik maakt van gepatenteerde technologie. De luchttoevoer werd perfect ingesteld om de juiste hoeveelheid zuurstof in uw wijn te infuseren (binnen de juiste tijdspanne) wanneer de rode wijn doorheen de beluchter wordt gegoten. Belangrijk hierbij is dat de beluchtingskamer steeds voor de helft is gevuld met wijn (zie afbeelding onder).



Wanneer de rode wijn door de beluchter wordt geschonken verhoogt de snelheid (en de druk verlaagt), waardoor de 2 luchtinlaat kanalen de juiste hoeveelheid zuurstof aan de rode wijn toevoegen. Dit merkt u perfect door het geluid dat de Vinturi maakt wanneer zuurstof wordt aangezogen. Oppassen dat u met uw vingers de luchtkanaaltjes niet bedekt. Hierdoor kan er geen lucht worden aangezogen en zal de wijn niet de nodige zuurstof krijgen.

De Vinturi 'Classic Red' bestaat uit een mooie geschenkdoos met 3 elementen: het **voetstuk** om de Vinturi stevig op tafel of in de barkast te plaatsen, de **beluchter** met een anti-slip bandje en een afwasbare **filter** om sediment en onzuiverheden uit de wijn op te vangen.

Na het gebruik spoelt u de Vinturi beluchter makkelijk uit door er warm water doorheen te laten lopen. De Vinturi is niet geschikt voor de vaatwasmachine.



Binnen de **Vinturi Barware tools** zijn nog volgende zaken beschikbaar:

- de **Vinturi Carafe** set (links)
- de **Vinturi Spirit** beluchter (beluchter voor spirits, midden)
- de **Vinturi Tower** set (rechts).



WIJN DIENT TE ADEMEN:

Wijn die de gelegenheid heeft gekregen om te ademen smaakt beter. Zodra wijn ademt, opent het zichzelf en laat het zijn beoogde aroma's en smaken vrij. Traditioneel worden decanteerkaraffen gebruikt om wijn te beluchten. Decanteren is echter lastig, tijdrovend en omslachtig.

VOORDELEN:

Beter bouquet:

- Alle Vinturi gebruikers zullen onvermijdelijk genieten van de 'neus' van de wijn.
- U zult de subtiele aromatische verschillen waarderen en het volledige aroma van de wijn ontdekken.
- Vinturi laat toe om wijn haar beoogde aroma's eerder dan verwacht weer te geven.

Versterkte smaak:

- Wijn geserveerd door een Vinturi is smaakvoller en heeft een meer diepgaander effect op de tong.
- De wijn smaakt 'rijker'.
- De versterkte smaak wordt bereikt door de korte tijdspanne die nodig is om de wijn door de beluchter te schenken.

Fijnere afdronk:

- De Vinturi beluchter is zeer effectief in het ontharden van de tannines. Dit resulteert in een veel aangener smaakbeleving.



Vinturi producten worden exclusief voor België door **TheGinGents** geïmporteerd en verdeeld. Voor meer informatie betreffende Vinturi en andere bar gerelateerde producten: christophe@thegingents.be (of via www.mrgin.be)