

# falstaff

**GROSSE WEINE**  
**DAS BESTE AUS**  
**NEUSEELAND**

**GOURMET-GRILLEN**  
**SMARTE GERÄTE**  
**FEINE REZEPTE**

**GENUSS-REISEN**  
**KROATIEN UND**  
**AMSTERDAM**



Decantus: professionelles  
 Belüften wird damit zum  
 Kinderspiel

## DECANTUS: DEKANTIEREN LEICHT GEMACHT

**7** Anfang 2008 machte sich Frank Chiorazzi mit seinen beiden Söhnen in Kalifornien ans Werk, ein vollkommen neuartiges Dekantiersystem zu entwickeln. Gemeinsam mit Ingenieuren kreierten sie ein System, das nach dem Bernoulli-Effekt funktioniert. Durch den verringerten Druck in der Strömung des Weins wird Luft durch diagonale dünne Röhrchen ins Innere des Decantus gezogen. Die dadurch entstehenden kleinen Bläschen ermöglichen eine gleichmäßig Luftabsorption und belüften so den Wein. Positiver Nebenaspekt: Während des Dekantierens wird dem Wein auch bis zu 73 Prozent Sulfite entzogen, wie eine Studie der Maska Laboratories belegt. Nun gibt es den Decantus in vier Größen auch in Österreich und der Schweiz. Der Decantus »Connoisseur« ist der Rolls-Royce unter den Modellen und für den Weingenießer zu Hause oder im Restaurant gedacht. Mit dem System kann man auch elegant glasweise dekantieren. »Elite« besteht aus fünf Teilen und wird auf eine Karaffe aufgesetzt. »To-Go« ist das Set für unterwegs, und Decantus »Aero« eignet sich für den glasweisen Ausschank sowohl in der Gastronomie als auch beim privaten Picknick. Insgesamt ist die Serie ein sicherer Eyecatcher, aber auch ein tolles Geschenk zu jedem erdenklichen Anlass.

Bezug über MustHave: [sales@musthave.co.at](mailto:sales@musthave.co.at), Infos: [www.decantus.net](http://www.decantus.net).