Cognacschwenker

Cognacschwenker werden traditionell für Weinbrände wie Brandy, Armagnac und Cognac genutzt. Sie besitzen einen grossen runden Kelch, der auf einem kurzen Stiel sitzt. So lassen sich die Weinbrände gut im Glas schwenken und mit der Hand anwärmen um ihr volles Aroma zu entfalten

Pflegehinweise (Druckversion)

Nr.	Bezeichnung	Masse	Preis
20093	Cognacschwenker gross	Ø 87 x 120 mm	CHF 34.00
20095	Cognacschwenker riesig	Ø 102 x 140 mm	CHF 38.00