L. Derksen & Co
Fine Wines and Spirits

Coravin Gastro Folder

Die Revolution des Weingenusses

CORAVIN - ein System mit vielen Vorteilen

- Schenken Sie Weine glasweise aus, die Sie bisher nur in der Flasche angeboten haben.
- Begeistern Sie Ihre Gäste mit Weinen von Weltklasse.
- Seien Sie kreativ und erweitern Sie Ihr Weinsortiment auch mit selteneren und hochwertigen Weinen.
- Steigern Sie somit den Umsatz von Premium-Weinen
- Erhöhung Sie Ihre Gewinnspanne durch zusätzliches Angebot von glasweisem Ausschank auf der Weinkarte.

Wein-Highlights glasweise für Ihre Gäste

69814020

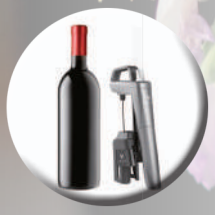
CORAVIN™ Select Kit

Erweitern Sie Ihre Weinkarte mit dem Coravin® Pro Select-Kit. Das neue Einstiegsmodell von Coravin macht Weine für bis zu vier Wochen haltbar. Das Systtem ist bei jeder Verschlussart anwendbar. Der Verschluss wird entfernt und unmittelbar durch einen Stopper ersetzt. Mit diesem wird durch die dickere Nadel mit normaler Ausgussgeschwindigkeit ausgeschenkt.

Mit der neuen Coravin® Pure™ Professional Argon Kapsel 8,9g können ungefähr 25 Gläser ausgeschenkt werden, je nach Anwendung, was zu einer erfreulichen Ressourcenersparnis führt.

Im Lieferumfang sind zwölf Argon Kapseln 8,9g, sechs Stopper und ein massives Podest enthalten.

CORAVIN NADELSYSTEM
Step by step zum Weingenuss



- Drücken Sie den Hebel einmal, um die Nadel zu reinigen. Klemmen Sie die einfach zu benutzenden SmartClamps™ um den Flaschenhals und drücken Sie den Griff in einer fließenden Bewegung fest nach unten.
- Kippen Sie die Flasche, bis sich der Ausgießer über dem Glas befindet und der Flaschenboden höher als der Ausgießer ist.
- Zum Eingießen schnell den Hebel drücken und loslassen. Kippen Sie die Flasche einfach wieder nach unten, um das Ausgießen zu stoppen.
- Entfernen Sie das System, indem Sie es mit dem Griff gerade nach oben aus der Flasche ziehen. Der Korken wird sich automatisch auf natürliche Weise wieder verschließen und Ihr Wein bleibt für Wochen, Monate oder sogar Jahre geschützt.

Weinmomente perfekt
in Szene gesetzt

698140218

CORAVIN™ Reserve Kit

Das Reserve Kit zeichnet sich durch ein klassisches, zeitloses Design und die neuen SmartClamps™ aus, die sicher und einfach auf jede Flasche aufgesetzt werden können. Einfach in den Korken einstechen, neigen, so viel Wein wie gewünscht einschenken und den Rest in der Flasche für Wochen, Monate oder sogar Jahre aufbewahren!

Dieses Weinsystem wurde speziell für die Gastronomie zur Anwendung mit der neuen Coravin Pure Professional Argon Kapsel 8,9g entwickelt. Durch die Effizienzverbesserung können ungefähr 20 Gläaser, je nach Anwendung, ausgeschenkt werden.

Im Lieferumfang sind zwölf Argon Kapseln 8,9g, sechs Schraubverschlüsse und ein massives Podest enthalten.

CORAVIN - Sparkling Wine Preservation System

LEICHT ABLESBARE STATUS ANZEIGE

Somit wissen Sie, wann Ihre Flasche vollständig mit CO2 aufgeladen ist oder wann Sie Ihre Kapsel ersetzen müssen.

CORAVIN PURE SPARKLING CO2-KAPSELN

bewahren den Geschmack und die Perlage in Ihren Flaschen.

SPARKLING STOPPER VERSCHLIESST SICH SICHER AUF JEDER FLASCHE

Der zum Patent angemeldete Sparkling Stopper passt sich jeder Standard- oder Magnumflasche an und rastet sicher ein.

SCHAUMWEINE MIT SPARKLING CO2 KAPSELN LADEN

Das Coravin Sparkling System lädt Ihre Flasche mit CO2, wodurch eine Schutzschicht entsteht, um die sprudelnde Frische Ihres Weines zu erhalten.

Schaumwein,
nicht nur für besondere
Anlässe

69814155

CORAVIN™ Sparkling System

Coravin Sparkling™, das erste Schaumweinkonservierungssystem, das es Ihnen ermöglicht, eine Flasche an einem Wochenende zu öffnen und sie am nächsten zum Brunch zu leeren.

Das Coravin Sparkling™ Schaumwein-Aufbewahrungssystem bewahrt den frischen, prickelnden Geschmack und die Spritzigkeit Ihrer Lieblingsschaumweine 2 Wochen lang und garantiert, dass das letzte Glas genauso fantastisch schmeckt wie das erste.

Eine CO2-KAPSEL konserviert bis zu 7 Standardflaschen mit 0,75 l, je nach Anwendung.

Im Lieferumfang sind 4 Sparkling Kapseln 2 und 2 Sparkling Stopper enthalten.

Zubehör

69813739
CORAVIN™ Schraubverschluss
(6 Stk.)

CORAVIN™ Ersatznadel
89010456 Standard (schwarz)
89010457 Gastro (rot)
89010458 Vintage (grau)
69810458 Prämium (gelb)

69814002
CORAVIN™ Reinigungsnadel

xxx
CORAVIN™ Belüfter

69814160
CORAVIN™ Podest (silber)

69814023
CORAVIN™ Pivot-Silikonstopper
(6 Stk.)

69814158
CORAVIN™ Pivot Belüfter

69813922
CORAVIN™ Argon Kapseln 6,5 g
(3-Pack)

69814022
CORAVIN™ Argon Kapseln 8,9 g
(12-Pack)

69814159
CORAVIN™ Sparkling Stopper
(2 Stk)

69814156
CORAVIN™ Sparkling Kapseln
(6 Stk)

Tipps

1

Eine Weinkarte erstellen:

Achten Sie darauf, dass sich der Coravin BTG-Bereicht (By The Glass) von der Weinkarte deutlich abhebt, dadurch erzielen Sie bessere Margen und höhere Einnahmen. Heben Sie diesen grafisch hervor, um Akzente zu setzen.

2

Wählen Sie Ihre Weine aus:

Schneiden Sie das Coravin BTG-Programm auf Ihr Restaurant zu und optimieren SIe Ihr Getränkeangebot. Starten Sie am besten mit mindestens je 3 hochwertigen Rot- und Weißweinen auf der Coravin Liste. Wechseln Sie diese Weinselektion monatlich oder vierteljährlich.

3

Führen Sie Ihr Programm aus:

Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter, die Gäste auf das Coravin BTG-Angebot aufmerksam zu machen. Präsentieren und benutzen Sie das Coravin-System am Tisch und schaffen Sie so ein einzigartiges Erlebnis für Ihre Gäste. Steigern Sie somit auch den Weinausschank an benachbarten Tischen.

Reinigen Sie Ihr Coravin Weinzugangsystem jeden Abend nach dem Gebrauch.

Bevor Sie die Nadel einsetzen, drücken Sie kurz den Auslöser, um die Luft aus dem System zu drücken.

Lagern Sie Ihren Wein in einem kühlen, dunklen Raum ohne Temperaturschwankungen.

L. Derksen & Co
FINE WINES AND SPIRITS

CORAVIN™

L. Derksen & Co GmbH
Fine Wines & Spirits.

Senefelderstr. 4, 2100 Leobendorf
Tel.: 02262 68 142-0
Fax: 02262 68 142-33
e-mail: info@derksen.at

Christoph Stocker Wien
0664 390 78 44, c.s@derksen.at
Peter Lamprecht Stmk-Ost, Graz, Bgl., NÖ-Ost, Wien
0664 161 88 16, p.l@derksen.at
Roland Petroczy OÖ, NÖ-West
0664 536 99 79, r.p@derksen.at

Markus Jesner Salzburg
0664 8816 8560, m.j@derksen.at
Gerald Summer Ktn, Stmk-West, OberStmk, Osttirol
0664 100 45 25, g.s@derksen.at
Thomas Hiessl Tirol, Vorarlberg
0664 223 93 40, t.h@derksen.at