



MAGNUMMASTER

FOR FINE WINE COLLECTIONS ONLY

MAGNUMMASTER - "THINK BIG"

Pressrelease 16th May, 2025

..ein Ausdruck, der in der Welt des Premium-Weins zunehmend an Bedeutung gewinnt. Gemeint ist der stetig wachsende Trend hin zu Weinflaschen, die deutlich größer sind als das klassische 750-ml-Standardformat. Ob 3L-Jeroboams, 18L-Melchior oder sogar bis zu 30L-Melchizedeks (auch „Midas“ genannt) – Großformate sind heute fester Bestandteil der besten Weinhandlungen, der Spitzengastronomie und exklusiver Privatsammlungen weltweit. (*Eine Übersicht der gängigsten Flaschengrößen finden Sie am Ende dieser Mitteilung.)

Großflaschen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit – nicht nur als exklusive Geschenke, sondern auch als eindrucksvolle Begleiter privater Veranstaltungen. Neben ihrer imposanten Erscheinung bieten sie auch qualitative Vorteile: Durch das größere Volumen reduziert sich das Verhältnis von Sauerstoff zur Flüssigkeit, das eine langsamere und gleichmäßigere Reifung ermöglicht. Das Ergebnis sind komplexe und qualitativ hochwertige Jahrgänge. Viele Weingüter reagieren auf diesen Trend, indem sie ihre besten Weine in verschiedenen Großformaten abfüllen – manche Jahrgänge und Sorten sogar ausschließlich.

Doch wie passionierte Weinliebhaber wissen: Großflaschen bringen auch große Herausforderungen mit sich – insbesondere das Dekantieren. Diese Hürde inspirierte den österreichischen Schmied und Erfinder Peter Sturm, seine Expertise in traditioneller und moderner Metallverarbeitung für ein neues Ziel zu nutzen: die Entwicklung des MagnumMaster. Über Jahre hinweg, in enger Zusammenarbeit mit Fachleuten und Weinkennern, entstand ein präzise konstruiertes System, das heute weltweit als Maßstab im Bereich des Großflaschen-Dekantierens gilt – technisch brillant und in seiner Handhabung unerreicht.

Der MagnumMaster ist so konzipiert, dass jeder Wein, unabhängig von der Flaschengröße, mit Leichtigkeit, Präzision und ohne Tropfen eingeschenkt werden kann. Die Flasche liegt fixiert in einer stabilen Halterung und durch behutsames Drehen der Handkurbel hebt sich die Mechanik sanft an, sodass der Wein kontrolliert in Glas oder Karaffe fließt. Geschwindigkeit des Gießens lässt sich intuitiv steuern – für maximale Kontrolle & perfektes Einschenken.

Gefertigt aus pulverbeschichtetem Stahl und Edelstahl-Komponenten, steht der MagnumMaster selbst bei Flaschen mit bis zu 30 Litern absolut stabil. Die nahezu horizontale Lage der Flasche vergrößert die Kontaktfläche des Weins mit der Luft – und verbessert somit die gleichmäßige Belüftung des Weins. Die gleichmäßige, ruckfreie Bewegung sorgt zudem für eine saubere Trennung vom Depot – und erfüllt damit seine Funktion als Dekanter in Perfektion.

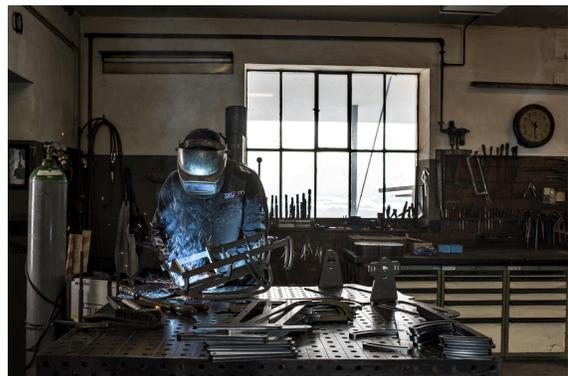
Der MagnumMaster ist in drei Größen erhältlich – L, XL and XXL – Flaschengrößen von 0.75-6L (L), 3-18L (XL), 5-30L (XXL). Jedes Gerät wird auf Wunsch mit individueller Gravur gefertigt. Darüber hinaus bieten wir eine Auswahl an Sonderfarben für die Pulverbeschichtung an (Standard: Anthrazit) – so wird jeder MagnumMaster zum Unikat.

Preise (ab Werk, netto):

MagnumMaster "L" für Flaschen bis 6L: €2,580 / \$2,930

MagnumMaster "XL" für Flaschen von 3-18L: €3,300 / \$3,750

MagnumMaster "XXL" für Flaschen von 5-30L: €9,500 / \$10,800



Weitere Informationen:

Mathias Laurin Koidl

- E-Mail: m.koidl@magnummaster.com
- Tel: +43/676 9559582

Für mehr Details besuchen Sie bitte → www.magnummaster.at

*List of popular bottle sizes:

Magnum 1.5 liter	Methuselah/Imperial 6 liter	Nebuchadnezzar 15 liter	Sovereign 22.5 liter
Jeroboam 3 liter	Salmanazar 9 liter	Melchior 18 liter	Primat/Goliath 27 liter
Rehoboam 4.5 liter	Balthazar 12 liter	Solomon 20 liter	Melchizedek/Midas 30 liter