DRINKS.

Riedel Sommeliers Steinobst Tastingglas 18cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705035
Füllmenge	18cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Tirol
Abfüller	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marke	Riedel
Typ	Tastingglas
Anwendung	für klare Brände aus Steinobst
Verkehrsbezeichnung	Glas
Details	aus bruchfestem Kristallglas von Hand gefertigt; spülmaschinenfest

Beschreibung

Die Geschichte der Familie Riedel beginnt im späten 17. Jahrhundert, als Johann Christoph Riedel mit hochwertigen Glaswaren aus böhmischem Kristall zu handeln begann. Sein Nachfahre leitete ab 1746 diverse Glashütten und legte damit den Grundstein für das Riedel-Imperium. 1858 besass die Familie bereits acht Glashütten im deutschen Sudetenland (heutiges Tschechien) - 1895 liess sie das erste Riedel-Logo registrieren. Nach dem Zweiten Weltkrieg enteignete der tschechische Staat die Familie, woraufhin man einen Neustart in Österreich wagte. 1956 übernahm die Familie die Tiroler Glashütte und setzte somit den Startpunkt für die moderne Geschichte der Firma. Claus J. Riedel machte sich schon bald einen Namen, als er das "funktionale Weinglas" entwickelte und die bis heute geltenden Produktionsprinzipien festlegte. Die Sommeliers Kollektion wurde 1973 ins Leben gerufen und in den Folgejahren um weitere Glasvarianten erweitert. Hierbei ist es die Ausprägung des Kelchs, die bestimmt, für welche Weinarten und Rebsorten das jeweilige Glas am besten geeignet ist. Die Kollektion umfasst auch einige Degustationsgläser, die auf die aromatischen Eigenschaften diverser Spirituosen

abgestimmt sind.
Das Riedel Sommeliers Steinobst Tastingglas gehört seit 1984 zum Sortiment. Es ist 20 cm hoch und besitzt ein Füllvolumen von 18 cl. Durch die besondere Kelchform eignet sich das Glas ideal für Steinfruchtbrände wie z.B. Kirsch, Maraschino, Marillenschnaps, Zwetschgenwasser und Pflaumenbrand.