DRINKS.

Verre à Champagne Lehmann Opale 10cl, Pack de 6

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500425
Quantité de Remplissage	10cl
Pays	France
Embouteilleur	Lehmann SA, 20 Boulevard Lundy, 51100 Reims, France
Marque	Lehmann
Type	Verre à Champagne
L'usage	pour les vins mousseux de toutes sortes
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué à la machine en cristal sans plomb ; hauteur = 18,2 cm, diamètre = 5 cm

Description

Le fabricant de verres Lehmann est situé à Reims, au cœur de la région de Champagne. Fondée en 1970, elle s'est rapidement fait un nom dans le secteur du vin. Lehmann se décrit comme "le partenaire de confiance des maisons de champagne et des œnologues de France". Après tout, il est bien connu que la forme et le design d'un verre à vin ont une influence considérable sur l'expérience olfactive et gustative. Et c'est précisément cela que les presque 40 employés veulent influencer positivement. Le designer Gérard Lehmann travaille depuis plusieurs décennies avec d'éminents experts en vin, restaurateurs et sommeliers pour concevoir des collections sensationnelles.
La collection "Opale" est l'une des icônes en matière de verres à champagne. Les verres en forme de tulipe se caractérisent par une base légèrement pointue, ce qui permet d'obtenir un effet nacré plus durable et plus fin. Les verres à vin mousseux soufflés à la machine passent au lave-vaisselle, mais il est préférable de les laver à la main, à l'eau chaude et sans détergent. Un chiffon en microfibre et quelques

gouttes de vinaigre conviennent pour l'entretien de la brillance.