

DRINKS.

Verre à Chardonnay Riedel Performance, Pack de 2



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500538
Quantité de Remplissage	72.7cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Verrerie Tyrolienne GmbH, Rue Weissach 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à Vin Blanc
L'usage	pour les Chardonnay vieillis en fût de chêne, les vins blancs de Bourgogne, les Riesling Spatlese, les St. Émilion, Montrachet, Meursault, Pouilly-Fuissé, etc.
Désignation commerciale	Verre
Détails	en verre de cristal incassable ; va au lave-vaisselle ; hauteur = 24,5cm



Description

Avec ses verres à vin fonctionnels et adaptés à chaque cépage, la marque Riedel a connu un grand succès et est devenue célèbre dans le monde entier. Depuis trois générations, la famille s'efforce d'offrir des verres soufflés à la main ou fabriqués à la machine qui permettent de vivre des expériences de dégustation uniques grâce à la recherche, au développement et à l'expérience. Grâce à ses innovations en matière de conception de verre, la verrerie tyrolienne est en mesure d'impressionner les sommeliers à maintes reprises. Depuis 2013, l'empire est dirigé par Maximilian J. Riedel, qui assistait auparavant son

père.

En 2018, la série de verres "Performance" a été nouvellement développée. Pour la première fois, les gobelets présentent un subtil effet d'optique et assurent ainsi une apparence attrayante. Mais ce n'est pas tout : grâce à la surface intérieure légèrement élargie, les gobelets ont un effet positif sur l'expérience gustative, car l'arôme peut encore mieux se développer. Les verres à Chardonnay sont idéaux pour les vins blancs corsés à forte diversité aromatique, car la forme en gobelet permet de révéler l'intensité et de souligner la finesse. Le fabricant recommande d'utiliser ces verres lors de dîners de gala, de dîners romantiques, de mariages ou d'autres occasions élégantes.