

# DRINKS.

## Riedel Performance Verre à Cabernet/ Merlot, Pack de 2



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 500539   |
| Quantité de Remplissage | 83.4cl   |
| Pays                    | Autriche   |
| Région                  | Tyrol  |
| Embouteilleur           | Verrerie Tyrolienne GmbH, Rue Weissach 28-34, 6330 Kufstein, Autriche  |
| Marque                  | Riedel   |
| Type                    | Verre à Vin Rouge  |
| L'usage                 | pour Cabernet Sauvignon, Merlot, vins rouges de Bordeaux, Cabernet Franc, Margaux, St. Estèphe, Pauillac, Sauvignon Blanc vieilli en fût de chêne, Pomerol, 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 Cabernet/Merlot sont idéaux pour les vins rouges corsés et complexes à forte teneur en tanins, car la forme du gobelet permet de mettre en valeur les composants fruités, d'atténuer les notes rugueuses ou amères et d'obtenir un bon équilibre général. Le fabricant recommande d'utiliser ces verres lors de dîners de gala, de dîners romantiques, de mariages ou d'autres occasions élégantes.