

DRINKS.

Riedel Vinum Cuvée Prestige 23cl, Pack de 2



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70200
Quantité de Remplissage	23cl
Taille	21.8cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Flûte à champagne
L'usage	pour Franciacorta, Champagne, Cava, Prosecco et autres vins mousseux
Désignation commerciale	Verre
Détails	verre en cristal incassable fabriqué à la machine ; lavable au lave-vaisselle ; hauteur = 21.8cm ; volume = 230ml
L'emballage	mit Verpackung



Description

Après que la famille Riedel eut repris la verrerie tyrolienne en Autriche, Claus J. Riedel développa le "verre à vin fonctionnel" - il s'agissait de verres sans fioritures, soufflés à la bouche, dont la forme s'orientait sur les caractéristiques des vins prévus à cet effet. Depuis 1973, ces verres sont connus sous le nom de "Sommeliers". Son successeur, Georg J. Riedel, a fait encore mieux : pour rendre les verres à vin accessibles à tous, il a développé une alternative moins chère à la collection Sommeliers fabriquée à

la main. C'est ainsi qu'est née en 1986 la première série de verres à vin fabriqués à la machine et spécifiques à un cépage. Avec "Vinum", l'entreprise a connu un grand succès qui reste inégalé à ce jour. Le nom de Riedel est devenu célèbre dans le monde entier, tandis que la verrerie de Kufstein, en Autriche, est devenue une attraction touristique suprarégionale. Depuis 2013, l'empire du verre est dirigé par la onzième génération de Maximilian J. Riedel, qui était déjà aux côtés de son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre.

Les verres Cuvée Prestige sont formés de manière à favoriser le pétilllement et à mettre en valeur toute la gamme aromatique des vins effervescents. Les champagnes millésimés et les Cuvées Prestige en particulier sont parfaitement à leur place dans ces verres. Grâce à leur design élégant et intemporel, ces verres conviennent aux occasions les plus diverses, qu'il s'agisse d'un dîner romantique, d'un anniversaire, d'un mariage festif ou d'un apéritif convivial sur la terrasse.