DRINKS.

Riedel Vinum Cuvée Flûte à Champagne, Pack de 4

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70206
Quantité de Remplissage	16cl
Taille	22.6cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Flûte à Champagne
L'usage	pour le champagne
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué à la machine, en verre de cristal
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 faite 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. Ces verres à champagne conviennent surtout pour les champagnes légers et frais, afin de mettre en valeur les arômes de fruits et d'atténuer la forte acidité.