

DRINKS.

Riedel Bar DSG Verre Rocks, Pack de 2



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 703218 |
| Quantité de Remplissage | 28.3cl |
| Pays | Autriche |
| Embouteilleur | Bayerische Glaswerke GmbH, Zacharias-Frank-Str. 7, 92600 92660 Neustadt a.d. Waldnaab |
| Marque | Riedel |
| Type | Tumbler |
| L'usage | pour les spiritueux purs et les cocktails / boissons courtes avec glaçons |
| Désignation commerciale | Verre |
| Détails | En verre en cristal sans plomb; soufflé à la machine; lavable au lave-vaisselle |
| L'emballage | mit Verpackung |



Description

Riedel est connu depuis longtemps pour ses verres à vin, spécifiques aux différents types de cépages. Pour quelle raison la collection "Drink Specific Glassware" a-t-elle été lancée sur le marché. Parce qu'il existe un verre optimal pour chaque boisson et chaque dosage. Les verres sont, pour ainsi dire, le pendant des verres polyvalents tout aussi populaires, qui peuvent être utilisés de manière universelle. Riedel a conçu la collection en collaboration avec Zane Harris, spécialiste du bar, qui est devenu consultant après une carrière très réussie derrière le comptoir. Il sait exactement quels sont les facteurs qui influencent l'expérience de boire un certain cocktail. Le verre Riedel Bar DSG Rocks a été spécialement conçu pour les spiritueux purs et les cocktails servis avec des glaçons. La découpe du verre permet d'obtenir des effets optiques intéressants, tandis que la forme large et stable évite de

renverser le liquide. Avec des dimensions de 8,2 x 8,73cm et un volume de 28,3cl, le verre offre suffisamment d'espace lorsqu'il est rempli de gros glaçons (3-5cm). Le verre Riedel Bar DSG Rocks permet de mettre en valeur les whiskys de longue maturation et les boissons courtes, qui sont servis sur des glaçons (par ex. Old Fashioned).