

# DRINKS.

## Riedel Sommeliers Bourgogne Grand Cru Verre à Vin 105cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705025
Quantité de Remplissage	105cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à vin rouge
L'usage	Pour les vins de Bourgogne, Franciacorta, Pinot Noir, Blanc de Noirs, Champagne, Barolo, Nebbiolo, Santenay, Nuits Saint Georges, Palomino (Sherry), Beaujolais, Barbaresco, Vosne-Romanée, etc.
Désignation commerciale	Verre
Détails	En verre en cristal incassable fait à la main; passe au lave-vaisselle



### Description

Les amateurs de vin devraient bien connaître la marque Riedel, car le fabricant spécialisé dans les verres à vin est très respecté dans l'industrie. Outre les collections faites à la main et soufflées à la bouche, Riedel propose également une large gamme de verres fabriqués à la machine pour toutes sortes de vins et de spiritueux. Selon le fabricant, un verre à vin parfait est très transparent, non décoré

et à paroi mince. Le calice, d'autre part, doit être élaboré en termes de forme, de taille et de diamètre du bord en fonction des caractéristiques des cépages visés, afin de véhiculer de manière optimale les arômes des différents vins. La plupart des gens savent que le choix du bon verre de vin est important pour une dégustation réussie - mais peu savent que la société Riedel n'a pas ménagé ses efforts dans le passé pour rapprocher ce concept des consommateurs.

La Collection Sommeliers a été lancée en 1973 et repose sur les principes de conception de Claus J. Riedel, développés en 1958, qui ont représenté une véritable révolution dans la fabrication des verres à vin. Depuis lors, de nombreux fabricants se sont inspirés du concept de "verres respectueux du vin". Le verre à vin Riedel Sommeliers Bourgogne Grand Cru convient aux vins rouges plus légers, frais et fruités. Le large calice au bord légèrement évasé souligne les arômes sucrés-fruités du vin, tandis que l'acidité est équilibrée et que les notes alcoolisées semblent plus faibles. Le verre a une hauteur de 24,8 cm et un volume de remplissage de 105 cl.