DRINKS.

Riedel Sommeliers Riesling Grand Cru / Zinfandel Verre à Vin 38cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705028
Quantité de Remplissage	38cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à vin
L'usage	Pour les vins Zinfandel, Riesling, Welschriesling, Montepulciano, Côtes de Provence, Lagrein, Vernaccia, Grüner Veltliner, 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 Zinfandel, conçu en 1991, est particulièrement polyvalent: il convient aux vins rouges forts et fruités-épicés de la variété Zinfandel/Primitivo, ainsi qu'aux vins blancs fruités et acides. La forme du calice souligne les arômes de fruits frais du vin, tout en équilibrant la forte acidité et la minéralité. Le verre a une hauteur de 22,6 cm et un volume de remplissage de 38 cl.