DRINKS.

Riedel Sommeliers Loire Verre à Vin Blanc 35cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705031
Quantité de Remplissage	35cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à vin blanc
L'usage	Pour les vins de la Loire (blanc), Muscat, Pouilly Fumé, Chasselas, Gewürztraminer, Sancerre, Auslese/Dry Berry Auslese, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc (mûri en fût), etc.
Désignation commerciale	Verre
Détails	En verre en cristal incassable fait à la main; passe au lave-vaisselle

Description

L'histoire de la famille Riedel commence à la fin du XVIIe siècle, lorsque Johann Christoph Riedel a commencé à commercialiser des verres en cristal de haute qualité de Bohême. Son descendant a dirigé diverses verreries à partir de 1746 et a ainsi jeté les bases de l'empire Riedel. En 1858, la famille possédait déjà huit verreries dans les Sudètes allemandes (l'actuelle République tchèque) et c’est en 1895 qu’elle a déposé le premier logo Riedel. Après la Seconde Guerre mondiale, l'État tchèque a

exproprié la famille, qui a alors pris un nouveau départ en Autriche. En 1956, la famille a repris la verrerie tyrolienne, débutant ainsi l'histoire moderne de l'entreprise. Claus J. Riedel s'est rapidement fait un nom en développant le "verre à vin fonctionnel" et en établissant les principes de production qui s'appliquent encore aujourd'hui. La collection Sommeliers a été lancée en 1973 et s'est étendue les années suivantes pour inclure d'autres variantes de verre. Ici, c'est la forme du calice qui détermine les types de vin et les cépages pour lesquels le verre respectif est le mieux adapté.
Le verre à vin blanc Riedel Sommeliers Loire a été conçu pour souligner les notes aromatiques de divers vins blancs - ceux-ci peuvent être des versions herbacées, fruitées, vieillies en fût ou sucrées. Le calice relativement étroit souligne le bouquet frais et intense et assure un équilibre optimal entre le fruité, l'acidité et la minéralité. Le verre de 23,5 cm de hauteur avec un volume de remplissage de 35 cl est donc idéal pour les vins de dessert, les vins du Val de Loire, le Traminer et le Muscat.