DRINKS.

Riedel Sommeliers Chablis/Chardonnay Verre à Vin Blanc 35cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705033
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 Chardonnay, Chablis, Sauvignon Blanc, Pinot blanc, Pinot gris, Grenache (blanc), Trebbiano, Côtes du Rhône (blanc), Châteauneuf-du-Pape (blanc), Viognier, Hermitage (blanc), Bordeaux (vieilli), Vermouth, 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 Riedel Sommeliers Chablis/Chardonnay a été conçu pour accentuer les notes minérales et fruitées du vin blanc. Le verre de 21,6 cm de haut et d'un volume de remplissage de 35 cl est donc idéal pour les vins de Chardonnay secs à l'acidité rafraîchissante, si typiques de la région de Chablis. Le verre à vin convient également pour toute une gamme de vins blancs français de Bordeaux, de Bourgogne ou des Côtes du Rhône.