

DRINKS.

Riedel Sommeliers Verre à Vin Porto 25cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705037
Quantité de Remplissage	25cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à Porto
L'usage	Pour divers vins de dessert (Vinsanto, Madère, Porto Tawny, Porto Vintage, Colheita, Marsala, ...)
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 Sommeliers Riedel Porto fait partie de la gamme depuis 1992. Il a une hauteur de 17,2 cm et une capacité de 25 cl. La forme spéciale du calice fait que le verre est idéal pour les vins de desserts et les liqueurs du sud de l'Europe, tels que le Marsala, le Tawny Port, le Vintage Port, le Vin Santo et le Madère.