

DRINKS.

Riedel Vinum Verre à Vin de Porto 24cl, Pack de 2



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705051
Quantité de Remplissage	24cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à porto
L'usage	Pour le Tawny Port, le Vintage Port, le Vinsanto, le Noilly Prat, le Madeira, le Colheita et le Marsala
Désignation commerciale	Verre
Détails	Fabriqué à la machine à partir de verre en cristal incassable; passe au lave- vaisselle



Description

Après que la famille Riedel a repris la verrerie tyrolienne en Autriche, Claus J. Riedel a développé les "verres à vin fonctionnels" - il s'agissait de verres sans fioritures, soufflés à la bouche, dont la forme était basée sur les caractéristiques des vins qui leur étaient destinés. Depuis 1973, ces verres font partie de la ligne "Sommeliers". Son successeur Georg J. Riedel a fait encore mieux: afin de rendre les verres à vin accessibles à tous, il a développé une alternative moins coûteuse à la collection Sommeliers artisanale. C'est ainsi qu'en 1986, la première série de verres à vin fabriqués à la machine et spécifiques à chaque cépage a été créée. Avec la série "Vinum", la société a enregistré de grands succès qui sont

toujours inégalés aujourd'hui. Le nom de Riedel est devenu célèbre dans le monde entier, tandis que la verrerie de démonstration de Kufstein, en Autriche, est devenue une attraction touristique nationale. Depuis 2013, l'empire du verre est dirigé par la onzième génération, avec Maximilian J. Riedel, qui assistait déjà son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre.

Les verres à vin de Porto conviennent aux vins de Porto fruités et doux et à d'autres vins de dessert d'Europe du Sud. La forme spécialement conçue du calice permet aux arômes caractéristiques de se développer pleinement. Les verres ont une hauteur de 16,8 cm et un volume de 24 cl chacun. Grâce à leur design élégant et intemporel, ces verres conviennent à un large éventail d'occasions, qu'il s'agisse d'un dîner sans chichi à la maison, d'un anniversaire, d'un repas de fête ou d'un dîner de gala.