

# DRINKS.

## Riedel Extreme Rosé Verre à Vin 32.2cl, Pack de 2



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705058
Quantité de Remplissage	32.2cl
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 rosés, champagne rosé, vins de dessert, Franciacorta, Sauternes, Cava, vin de glace, vin mousseux, Colheita, Beerenauslese, Prosecco, etc.
Désignation commerciale	Verre
Détails	Fabriqué à la machine à partir de verre en cristal incassable; passe au lave- vaisselle



### Description

En 2013, Georg J. Riedel a transmis la direction de la verrerie tyrolienne et la gestion des filiales internationales à son fils Maximilian, qui avait déjà fait sensation quelques années plus tôt avec la série "O" sans tige. Depuis lors, Maximilian a poursuivi l'histoire à succès de Riedel, gérée par la onzième génération déjà. Le meilleur exemple en est la collection Extreme lancée en 2018. La conception des verres à vin fabriqués à la machine est basée sur les principes de base que le grand-père de Maximilien

avait autrefois établis: il existe le verre parfait pour chaque cépage et chaque type de vin. Riedel ne fait pas seulement la différence entre les verres à vin blanc, à vin rouge et à vin mousseux - il existe une gamme de verres de conception différente dont les calices sont adaptés aux caractéristiques des cépages. Les verres de la collection Extreme ont été perfectionnés pour les vins du Nouveau Monde (par exemple d'Amérique, d'Afrique, d'Asie et d'Océanie). Ils laissent aux vins une grande marge de manœuvre, ce qui les fait paraître plus doux et plus fruités. Le verre à rosé (hauteur = 23 cm, volume = 32,2 cl) est idéal pour les vins rosés tranquilles et les champagnes rosés, qui ont une acidité prononcée et un goût frais, acidulé et fruité.