DRINKS.

Riedel Winewings Sauvignon Blanc Verre à Vin

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70530
Quantité de Remplissage	742cl
Taille	25cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin blanc
L'usage	pour le Sauvignon Blanc et autres vins blancs fruités et herbacés
Désignation commerciale	Verre
Détails	en verre cristal résistant au lave-vaisselle

Description

Après que la famille Riedel eut repris la verrerie tyrolienne en Autriche, Claus J. Riedel développa le "verre à vin fonctionnel" - il s'agissait de verres sans fioritures, soufflés à la bouche, dont la forme s'orientait sur les caractéristiques des vins prévus à cet effet. Depuis 1973, ces verres sont connus sous le nom de "Sommeliers". Son successeur, Georg J. Riedel, a fait encore mieux : pour rendre les verres à vin accessibles à tous, il a développé une alternative moins chère à la collection Sommeliers faite à la main. C'est ainsi qu'est née en 1986 la première série de verres à vin fabriqués à la machine et spécifiques à un cépage. Avec "Vinum", l'entreprise a connu un grand succès qui reste inégalé à ce jour.

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 suprarégionale. Depuis 2013, l'empire du verre est dirigé par la onzième génération, Maximilian J. Riedel, qui assistait déjà son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre. Le verre Winewings Sauvignon Blanc convient à tous les cépages dont l'arôme est plutôt du côté herbacé et fruité. Il permet des arômes plus intenses au nez avec un palais harmonieux et un excellent équilibre entre le fruit et l'acidité. Aussi bien le Gelber Muskateller que le Corvina, le Traminer ou le Sylvaner peuvent également être servis dans ce verre. Il convient même à un Bordeaux aux arômes de miel.