

DRINKS.

Riedel Veritas New World Pinot Noir/Nebbiolo/Rosé Flûte à Champagne, Pack de 2



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70539
Quantité de Remplissage	800cl
Taille	23.5cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin
L'usage	pour les vins rouges fruités avec un corps léger
Désignation commerciale	Verre
Détails	verre en cristal fabriqué à la machine et 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. La série Veritas a fait ses débuts en 2014 et a établi de nouveaux standards pour les verres à vin. Le verre Veritas New World Pinot a été créé lors d'ateliers avec des producteurs dans l'Oregon américain et se caractérise par sa forme de tulipe. Elle harmonise l'acidité des vins légers et fruités, de sorte qu'elle convient aussi parfaitement aux champagnes rosés. Les autres cépages à déguster dans ce verre sont le Blanc de Noirs, le Barolo ou le Nerello Moscalese.