

# DRINKS.

## Riedel Veritas Cabernet/Merlot Verre à Vin, Pack de 2



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70540
Quantité de Remplissage	625cl
Taille	23.5cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin rouge
L'usage	pour des vins rouges corsés et complexes avec une teneur en tonnes élevée
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 Cabernet/Merlot permet au bouquet des vins rouges puissants de se développer parfaitement dans son grand volume et les rend plus doux au palais. Les arômes amers des tanins sont relégués au second plan, tandis que les arômes fruités sont plus accentués et les vins plus équilibrés. Pour la dégustation des vins, les cépages Bordeaux, St. Emilion et Pomerol sont également parfaits dans ce verre.