

DRINKS.

Riedel Veloce Sauvignon Blanc Verre à Vin, Pack de 2



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70543
Quantité de Remplissage	34.7cl
Taille	24.7cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstraße 28-34, 6330 Kufstein/ Österreich
Marque	Riedel
Type	Verre à vin blanc
L'usage	Pour le Sauvignon Blanc/Gewürztraminer
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué à la machine en verre de cristal incassable ; résistant au lave- vaisselle



Description

Avec ses verres à vin fonctionnels et spécifiques aux cépages, la marque Riedel a connu un grand succès et est devenue célèbre dans le monde entier. Depuis trois générations, la famille s'efforce de proposer, grâce à la recherche, au développement et à l'expérience, des verres soufflés à la bouche comme des verres fabriqués à la machine, qui entraînent des expériences de dégustation uniques. Grâce à ses innovations en matière de design du verre, la verrerie tyrolienne parvient toujours à impressionner les sommeliers. Depuis 2013, l'empire est dirigé par Maximilian J. Riedel, qui était déjà

aux côtés de son père auparavant. La série 'Veloce' de Riedel s'inspire de la série 'Extreme' avec sa forme de diamant et a été spécialement conçue pour les vins du Nouveau Monde. Elle est cependant plus haute que les verres 'Extreme', a un pied plus mince et un ventre plus fin. À première vue, on pourrait penser que les verres Veloce sont fabriqués à la main. En réalité, ils sont fabriqués à la machine. Leur forme de verre offre au vin plus d'espace pour développer complètement ses arômes. Maximilian Riedel a d'ailleurs choisi 'Veloce', de l'italien 'rapide', comme nom de série, car cette appellation s'inspire de la technologie moderne des machines qui peuvent produire des verres aussi fins. Le verre à Sauvignon Blanc convient parfaitement à tous les Sauvignons, qu'ils aient des arômes herbacés au palais ou qu'ils soient élevés en barrique avec des arômes de miel. Il harmonise les arômes fruités ainsi que l'acidité et assure une finale minérale.