

DRINKS.

Riedel Veloce Verres à Vin Syrah / Shiraz, Pack de 2



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 70545 |
| Quantité de Remplissage | 720cl |
| Taille | 247cm |
| Diamètre | 100cm |
| Pays | Autriche |
| Région | Tyrol |
| Embouteilleur | Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche |
| Marque | Riedel |
| Type | Verre à vin rouge |
| L'usage | pour Syrah/Shiraz |
| Désignation commerciale | Verre |
| Détails | en verre de cristal fabriqué à la machine et résistant à la casse ; lavable au lave-vaisselle |
| L'emballage | Set mit 2 Gläser |



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 fin et un ventre plus délicat. 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 ce terme fait référence à la technologie moderne des machines qui peuvent produire des verres aussi fins. Le Verre à Syrah convient parfaitement pour harmoniser les tanins puissants et les arômes fruités concentrés d'une Syrah/Shiraz. Le ventre large permet aux arômes de se développer pleinement, en mettant en avant les notes fruitées, en améliorant la structure et en favorisant une longue finale.