

DRINKS.

Riedel Vinum Verre à Champagne, Pack de 4



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802615
Quantité de Remplissage	44.5cl
Taille	274cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à Champagne
L'usage	pour le Champagne, Franciacorta, Blanc de Blancs, Cava, Lagrein, Sekt, Prosecco et Sparkling Wine
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué à la machine en verre de cristal incassable ; 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 fabriquée 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 Kufstein, en Autriche, est devenue une attraction touristique suprarégionale. Depuis 2013, l'empire du verre est dirigé par la onzième génération de Maximilian J. Riedel, qui était déjà aux côtés de son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre.

Les verres à champagne sont une alternative idéale aux flûtes plus étroites : le calice et le diamètre du bord plus grands permettent le développement d'arômes complexes tout en favorisant la formation de bulles. Les verres mesurent 27,4 cm de haut et ont un volume de 44,5 cl chacun. Grâce à leur design élégant et intemporel, ces verres conviennent aux occasions les plus diverses, qu'il s'agisse d'un agréable dîner à la maison, d'un anniversaire, d'un repas de fête ou d'un dîner de gala.