

# DRINKS.

## Riedel Veloce Rosé Weinglas, 2er-Pack



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 70546  |
| Füllmenge           | 34.7cl   |
| Grösse              | 24.7cm   |
| Herkunftsland       | Österreich   |
| Region              | Tirol  |
| Abfüller            | Tiroler Glashütte GmbH,<br>Weissachstraße 28-34, 6330<br>Kufstein/Österreich |
| Marke               | Riedel   |
| Typ                 | Roséweinglas   |
| Anwendung           | beispielsweise für einen Côtes<br>de Provence                                |
| Verkehrsbezeichnung | Glas   |
| Details             | aus bruchfestem Kristallglas<br>maschinell gefertigt;<br>spülmaschinenfest   |
| Verpackung          | im Set mit 2 Gläsern   |



### Beschreibung

Mit ihren funktionalen, rebsortenspezifischen Weingläsern feierte die Marke Riedel grosse Erfolge und wurde weltberühmt. Seit drei Generationen ist die Familie darum bemüht, durch Forschung, Entwicklung und Erfahrung mundgeblasene wie maschinell gefertigte Gläser anzubieten, die einzigartige Degustationserlebnisse nach sich ziehen. Mit ihren Innovationen in Sachen Glasdesign kann die Tiroler Glashütte die Sommeliers immer wieder aufs Neue beeindrucken. Seit 2013 wird das Imperium von Maximilian J. Riedel geführt, der schon vorher seinem Vater zur Seite stand. Die Riedel 'Veloce'-Serie lehnt sich an die 'Extreme'-Serie mit ihrer Diamantform an und wurde speziell für Weine aus der Neuen Welt konzipiert. Es ist jedoch höher als die 'Extreme'-Gläser, hat einen dünneren Stiel und einen

feineren Bauch. Auf den ersten Blick würde man meinen, die Veloce-Gläser seien von Hand hergestellt. Sie werden jedoch tatsächlich maschinell produziert. Ihre Glasform bietet dem Wein mehr Raum, um seine Aromen komplett zu entfalten. Maximilian Riedel hat sich übrigens für 'Veloce' aus dem italienischen für 'schnell' als Seriennamen entschieden, da sich die Bezeichnung an die moderne Maschinenteknologie anlehnt, die solch feine Gläser fertigen kann. Das Rosé-Glas eignet sich hervorragend zur Betonung der Fruchtaromen eines Rosés, während es gleichzeitig seinen Säuregehalt zähmt. Beerenaromen können in den Vordergrund treten und das Bouquet sich komplett entfalten.