

# DRINKS.

## Riedel Vinum Cabernet Sauvignon/Merlot, Pack de 4



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70204
Quantité de Remplissage	61cl
Taille	22.5cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin rouge
L'usage	pour le vin rouge, en particulier le Cabernet Sauvignon et le Merlot
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué à la machine
L'emballage	mit Verpackung



### 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. Grâce à ses dimensions généreuses, ce verre spécial Cabernet permet aux arômes des vins rouges très tanniques et complexes de se développer de manière optimale. Les arômes de tanins amers sont équilibrés, tandis que les notes fruitées peuvent être davantage mises en valeur. Le Pomerol, le Bordeaux, le St. Emillon, le Petit Verdot, le Cabernet Franc ainsi que de nombreux autres vins rouges peuvent également être servis à la perfection dans ces verres.