

# DRINKS.

## Riedel Sommeliers Cognac XO Verre 17cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705038
Quantité de Remplissage	17cl
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à Cognac
L'usage	Pour le Cognac et l'Armagnac (longue maturation)
Désignation commerciale	Verre
Détails	En verre en cristal incassable fait à la main; passe au lave-vaisselle



### Description

L'histoire de la famille Riedel commence à la fin du XVIIe siècle, lorsque Johann Christoph Riedel a commencé à commercialiser des verres en cristal de haute qualité de Bohême. Son descendant a dirigé diverses verreries à partir de 1746 et a ainsi jeté les bases de l'empire Riedel. En 1858, la famille possédait déjà huit verreries dans les Sudètes allemandes (l'actuelle République tchèque) et c'est en 1895 qu'elle a déposé le premier logo Riedel. Après la Seconde Guerre mondiale, l'État tchèque a exproprié la famille, qui a alors pris un nouveau départ en Autriche. En 1956, la famille a repris la verrerie tyrolienne, débutant ainsi l'histoire moderne de l'entreprise. Claus J. Riedel s'est rapidement fait un nom en développant le "verre à vin fonctionnel" et en établissant les principes de production qui s'appliquent encore aujourd'hui. La collection Sommeliers a été lancée en 1973 et s'est étendue les

années suivantes pour inclure d'autres variantes de verre. Ici, c'est la forme du calice qui détermine les types de vin et les cépages pour lesquels le verre respectif est le mieux adapté. La collection comprend également un certain nombre de verres de dégustation qui sont conçus pour correspondre aux caractéristiques aromatiques des différents spiritueux.

Le verre Sommeliers Riedel Cognac XO fait partie de la gamme depuis 1989. Il a une hauteur de 16,5 cm et un volume de remplissage de 17 cl. La forme spéciale du calice rend le verre idéal pour les eaux-de-vie françaises ayant bénéficié d'un long vieillissement.