

DRINKS.

Riedel Vinum Syrah/Shiraz/Tempranillo Verre à Vin Rouge 70cl, Pack de 2



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705040
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Verre à vin rouge
L'usage	Pour Syrah/Shiraz, Tempranillo, Pinotage, Malbec, etc.
Désignation commerciale	Verre
Détails	Fabriqué à la machine à partir de verre en cristal incassable; passe au lave- vaisselle



Description

Le verre Vinum Syrah/Shiraz/Tempranillo de Riedel est conçu pour les vins rouges moyennement corsés, à forte teneur en tanin et aux notes de fruits concentrées. Le verre de 23,6 cm de hauteur a un volume de remplissage de 70 cl. Il a été développé en 1995 et délibérément maintenu simple, afin de se concentrer sur les qualités sensorielles du vin plutôt que sur son apparence. Le design du calice a été soigneusement choisi pour favoriser le développement et la libération des arômes.

Johann Christoph Riedel a commencé le commerce de la verrerie de Bohême au début du 18e siècle, en créant sans le savoir une entreprise générationnelle. La famille Riedel a très vite dirigé sa propre verrerie, produisant plusieurs visionnaires au fil des années. Claus Riedel a écrit l'histoire du verre en 1958, lorsqu'il s'est consacré à la forme, la taille et le diamètre du bord du verre et a créé les premiers verres à vin spécifiques à un cépage. Plus tard, sous la direction de Georg et de son fils Maximilien,

Riedel est ensuite devenue une entreprise mondiale, qui est maintenant dirigée par la onzième génération depuis son siège en Autriche. En 2004, la série "O" sans tige a fait sensation et a remporté plusieurs prix de design. L'esthétique et l'excellence des formes sont la spécialité de la marque Riedel, qui est représentée dans le monde entier par des distributeurs et des magasins.