

# DRINKS.

## Riedel Vinum Verre à Cognac 17cl, Pack de 2



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705050
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 V.S.O.P., le Cognac XO, le rhum, le Calvados et l'Armagnac
Désignation commerciale	Verre
Détails	Fabriqué à la machine à partir de verre en cristal incassable; passe au lave- vaisselle



### Description

Après que la famille Riedel a repris la verrerie tyrolienne en Autriche, Claus J. Riedel a développé les "verres à vin fonctionnels" - il s'agissait de verres sans fioritures, soufflés à la bouche, dont la forme était basée sur les caractéristiques des vins qui leur étaient destinés. Depuis 1973, ces verres font partie de la ligne "Sommeliers". Son successeur Georg J. Riedel a fait encore mieux: afin de rendre les verres à vin accessibles à tous, il a développé une alternative moins coûteuse à la collection Sommeliers artisanale. C'est ainsi qu'en 1986, la première série de verres à vin fabriqués à la machine et spécifiques à chaque cépage a été créée. Avec la série "Vinum", la société a enregistré de grands succès qui sont toujours inégalés aujourd'hui. Le nom de Riedel est devenu célèbre dans le monde entier, tandis que la

verrerie de démonstration de Kufstein, en Autriche, est devenue une attraction touristique nationale. Depuis 2013, l'empire du verre est dirigé par la onzième génération, avec Maximilian J. Riedel, qui assistait déjà son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre.

Les verres à dégustation à cognac conviennent aux eaux-de-vie jeunes et à longue maturation, ainsi qu'au rhum et au calvados. La forme spécialement conçue du calice permet aux arômes caractéristiques de se développer pleinement, tandis que la surface d'évaporation est plus petite que dans les larges verres en forme de tulipe traditionnellement utilisés pour le Cognac. Les verres ont une hauteur de 18,4 cm et un volume de 17 cl chacun. Grâce à leur design élégant et intemporel, ces verres conviennent à un large éventail d'occasions, qu'il s'agisse d'un dîner sans chichi à la maison, d'un anniversaire, d'un repas de fête ou d'un dîner de gala.