

# DRINKS.

## Riedel Amadeo Décanteur 150cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705062
Quantité de Remplissage	150cl
Taille	35cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Décanteur
L'usage	Pour décanner ou carafes du vin
Désignation commerciale	Verre
Détails	Fabriqué à la main à partir de verre en cristal; rincer à la main



### Description

Les formes extravagantes des carafes à vin de Riedel attirent beaucoup d'attention et mettent en évidence le processus de décantation lors de chaque dégustation de vin. Les vins sont décantés dans les récipients spéciaux pour deux raisons: les vins rouges plus anciens sont séparés des sédiments reposant au fond de la bouteille, tandis que les vins plus jeunes développent une variété d'arômes particulière en raison du temps d'aération supplémentaire. En général, les vins rouges ont un goût plus fruité et moins tannique après avoir été laissés à l'air libre pendant une à deux heures. Au final, de nombreux amateurs de vin décident de décanner pour des raisons esthétiques - surtout quand il s'agit de beaux récipients comme ceux de Riedel. Le décanteur Riedel Amadeo séduit par sa forme gracieusement incurvée, qui

transforme le déversement en un moment d'émotion. La carafe artisanale a une hauteur de 35 cm et une contenance de 150 cl (veuillez remplir uniquement jusqu'au point le plus large). Le décanteur Riedel Amadeo est recommandé pour tous les vins rouges qui, selon les experts et les producteurs, doivent être aérés pendant un certain temps avant d'être bus.