

DRINKS.

Riedel Ultra Magnum Décanteur 200cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705064
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marque	Riedel
Type	Décanteur
L'usage	Pour décanter ou carafes du vin
Désignation commerciale	Verre
Détails	En verre en cristal fait à la main; idéal pour une bouteille de vin magnum; à laver 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 décarter pour des raisons esthétiques - surtout quand il s'agit de beaux récipients comme ceux de Riedel. Le décanteur Riedel Ultra impressionne par sa large base et ses courbes fortement prononcées. La carafe artisanale mesure 24 cm de haut et a un volume de 200 cl (veuillez ne remplir que la partie la plus large), ce qui la rend idéale pour une bouteille magnum. Le décanteur Riedel Ultra Magnum 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.

