

DRINKS.

Riedel Winewings Syrah Verre à Vin



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70531
Quantité de Remplissage	86.5cl
Taille	25cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin rouge
L'usage	pour les vins rouges avec des tanins puissants et une forte concentration de fruits
Désignation commerciale	Verre
Détails	en verre cristal résistant au lave- vaisselle



Description

Après que la famille Riedel eut repris la verrerie tyrolienne en Autriche, Claus J. Riedel développa le "verre à vin fonctionnel" - il s'agissait de verres sans fioritures, soufflés à la bouche, dont la forme s'orientait sur les caractéristiques des vins prévus à cet effet. Depuis 1973, ces verres sont connus sous le nom de "Sommeliers". Son successeur, Georg J. Riedel, a fait encore mieux : pour rendre les verres à vin accessibles à tous, il a développé une alternative moins chère à la collection Sommeliers faite à la main. C'est ainsi qu'est née en 1986 la première série de verres à vin fabriqués à la machine et

spécifiques à un cépage. Avec "Vinum", l'entreprise a connu un grand succès qui reste inégalé à ce jour. 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 suprarégionale. Depuis 2013, l'empire du verre est dirigé par la onzième génération, Maximilian J. Riedel, qui assistait déjà son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre. Le verre Winewings Syrah convient parfaitement pour équilibrer les tanins puissants et les arômes fruités concentrés des vins rouges de corps moyen. Outre le Shiraz/Syrah, il peut également servir du Barbera, du Valpolicella, du Sangiovese, du Malbec, du Pinotage, du Rioja ou du Franconien Bleu.