

DRINKS.

Riedel Veritas Flûte à Champagne, Pack de 2



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70536
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Flûte à champagne
L'usage	pour le Champagne, le Prosecco, les Vins Mousseux, le Cava, le Blanc de Blancs ou le Kosu
Désignation commerciale	Verre
Détails	verre en cristal fabriqué à la machine et 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. La flûte à champagne Veritas

complète de nombreux arômes, grâce à sa forme d'œuf qui intensifie les arômes complexes et permet aux bulles de se former parfaitement. Il peut servir du Prosecco, du Blanc de Blancs, du Cava ou du Vin Mousseux.