

DRINKS.

Riedel Veloce Verre à Vin Cabernet Sauvignon, Pack de 2



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70548
Quantité de Remplissage	829cl
Taille	247cm
Diamètre	100cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin rouge
L'usage	pour le Cabernet Sauvignon, le Merlot
Désignation commerciale	Verre
Détails	en verre de cristal fabriqué à la machine et résistant à la casse ; lavable au lave-vaisselle
L'emballage	Set mit 2 Gläser



Description

Avec ses verres à vin fonctionnels et spécifiques aux cépages, la marque Riedel a connu un grand succès et est devenue célèbre dans le monde entier. Depuis trois générations, la famille s'efforce de proposer, grâce à la recherche, au développement et à l'expérience, des verres soufflés à la bouche comme des verres fabriqués à la machine, qui entraînent des expériences de dégustation uniques.

Grâce à ses innovations en matière de design du verre, la verrerie tyrolienne parvient toujours à impressionner les sommeliers. Depuis 2013, l'empire est dirigé par Maximilian J. Riedel, qui était déjà aux côtés de son père auparavant. La série 'Veloce' de Riedel s'inspire de la série 'Extreme' avec sa forme de diamant et a été spécialement conçue pour les vins du Nouveau Monde. Elle est cependant plus haute que les verres 'Extreme', a un pied plus fin et un ventre plus délicat. À première vue, on pourrait penser que les verres Veloce sont fabriqués à la main. En réalité, ils sont produits à la machine. Leur forme de verre offre au vin plus d'espace pour développer complètement ses arômes. Maximilian Riedel a d'ailleurs choisi 'Veloce', de l'italien 'rapide', comme nom de série, car ce terme fait référence à la technologie moderne des machines qui peuvent produire des verres aussi fins. Le verre Cabernet convient parfaitement aux vins rouges complexes à forte teneur en tanins. Grâce à son ventre large, les arômes peuvent se développer complètement, les notes fruitées passent au premier plan et les tanins amers s'adoucissent.