

# DRINKS.

## Riedel Sommeliers Verre à Whisky Single Malt



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800024
Quantité de Remplissage	20cl
Taille	11.5cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à Whisky
L'usage	pour le Whisky
Désignation commerciale	Verre
Détails	fabriqué à la main en verre de cristal incassable ; résistant au lave-vaisselle
L'emballage	mit Verpackung



### Description

Les connaisseurs de vin connaissent bien la marque Riedel, car ce fabricant spécialisé dans les verres à vin est très respecté dans le secteur. Outre les collections soufflées à la main, Riedel propose également une large gamme de verres fabriqués à la machine pour toutes sortes de vins et de spiritueux. Selon le fabricant, un verre à vin parfait est hautement transparent, non décoré et à parois fines. En revanche, la forme, la taille et le diamètre des bords du verre doivent s'adapter aux particularités des cépages prévus à cet effet, afin de transmettre de manière optimale les arômes des différents vins. La plupart des gens savent que le choix du bon verre à vin est important pour une dégustation réussie - mais peu

de gens savent que la société Riedel n'a pas ménagé ses efforts dans le passé pour rapprocher ce concept des consommateurs.

La collection Sommeliers a été lancée en 1973 et s'inspire des principes de design développés par Claus J. Riedel en 1958, qui ont constitué une percée dans le domaine de la fabrication des verres à vin.

Depuis, de nombreux fabricants se sont inspirés de ce concept de "verres adaptés au vin". Le verre à whisky single malt Riedel Sommeliers, créé en 1992, suit les mêmes principes que la collection de verres à vin, mais, comme son nom l'indique, il est destiné au whisky. Il se caractérise par sa forme allongée en forme de chardon, son pied émoussé et son bord incurvé vers l'extérieur. Le verre mesure 11,5 cm de haut et possède un volume de remplissage de 20 cl.