

DRINKS.

Riedel Rosé Set, Pack de 4



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802156
Quantité de Remplissage	322cl
Taille	23cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre à vin
L'usage	Pour les vins Rosés et le Champagne
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 fabriquée 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 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 était déjà aux côtés de son père depuis 2004 et qui a lancé ses propres innovations en matière de design du verre. La série Veritas a fait ses débuts en 2014 et a dès lors établi de nouveaux standards pour les verres à vin. Les verres de la collection Extreme ont été perfectionnés pour les vins du Nouveau Monde (par ex. d'Amérique, d'Afrique, d'Asie et d'Océanie). Ils laissent aux vins beaucoup d'espace pour respirer, ce qui les rend plus souples et plus fruités. Le verre à Rosé (hauteur = 23 cm, volume = 32,2 cl) est idéal pour les vins tranquilles rosés et les champagnes rosés, qui présentent une acidité prononcée et un goût frais, âpre et fruité.