

DRINKS.

Riedel Vinum Verre à Vin Viognier / Chardonnay, Pack de 8



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 802805 |
| Quantité de Remplissage | 35cl |
| Taille | 19.8cm |
| Diamètre | 7.9cm |
| Pays | Autriche |
| Région | Tyrol |
| Embouteilleur | Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche |
| Marque | Riedel |
| Type | Verre à vin |
| L'usage | pour Chardonnay, Viognier, Chablis, Marsanne, Sauvignon Blanc, vins blancs de Bordeaux, Pinot blanc, Pinot gris, Grenache Blanc, Trebbiano, Châteauneuf-du-Pape (blanc), Macabeo, Fumé Blanc, Hermitage Blanc, Sémillon, Vermouth etc. |
| Désignation commerciale | Verre |
| Détails | fabriqué à la machine en verre de cristal incassable ; résistant au lave- vaisselle |
| L'emballage | mit Verpackung |



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 de 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.

Les verres à vin Viognier / Chardonnay conviennent aux vins blancs frais, épicés et minéraux avec une faible acidité. Grâce à la forme spécialement conçue du calice, la texture veloutée et les notes fruitées sont particulièrement bien mises en valeur, tandis que la finale semble longue et équilibrée. Les verres ont une hauteur de 19,8 cm et un volume de 35 cl chacun. Grâce à leur design élégant et intemporel, ces verres conviennent à toutes les occasions, qu'il s'agisse d'un dîner tranquille à la maison, d'un anniversaire, d'un repas de fête ou d'un dîner de gala.