



Kristallglas, maschinell gefertigt

Riedel Veloce Champagner Glas 2er Karton

CHF 69.90

 Pack

AN 124485

Degustationsnotiz

Das diamantförmige Champagner Weinglas bietet aufgrund seiner extremen Winkel mehr Raum zur Entfaltung und Entwicklung unterschiedlichster Aromen. Im Gegensatz zu einer Flöte fördert der grössere Kelch das Wachstum und die Intensivierung der komplexen Champagnerschichten, der breitere Mundrand ermöglicht es diese freizusetzen, was mit einem schmalen Glas nicht vergleichbar scheint. Das Glas weist ausserdem einen Moussierpunkt auf, der die Bildung der Champagnerbläschen begünstigt. Dieses Glas ist perfekt für leichte, frische, trockene Champagner, Sekt, Proseccos und Schaumweine.

Herstellung

RIEDEL Veloce, ist das perfekte Glas für Weingeniesser. Ein modernes Glas, dass durch seine Balance und Haptik überzeugt, preislich interessant und spülmaschinenfest. Das Glas präsentiert – wie alle übrigen RIEDEL Gläser - den Wein in seiner besten Form!