VON SALIS



Kristallglas, maschinell gefertigt

Riedel Vinum Champagner Wine Glas 2er Karton

CHF 59.90

Pack

AN 123385

Degustationsnotiz

Das Champagner-Weinglas eignet sich perfekt, um die komplexen Eigenschaften des Champagners zu entfalten und zur Geltung zu bringen. In diesem Glas kann sich das breite Spektrum der Aromen entfalten. Im Gegensatz zu einer Flöte erlaubt die Eiform, dass die komplexen Schichten wachsen und sich intensivieren und der grössere Randdurchmesser ermöglicht es, sie auf eine Weise freizusetzen, die mit einem schmalen Glas nicht erreicht wird. Das Glas verfügt ausserdem über einen "Moussierpunkt", der die Bildung der Champagnerbläschen unterstützt. Perfekt für folgende Schaumweinsorten: Champagner, Sparkling Wine, Kōshū, Cava, Franciacorta, Sekt, Blanc de Blancs, Prosecco.

Herstellung

Vinum ist RIEDELs rebsortenspezifische Standardserie. Sie wurde vom Glasmacher Georg J. Riedel in der 10. Generation kreiert, damit sich jeder Weinliebhaber mehr Weingenuss leisten kann. Die Serie basiert auf der Sommeliers Kollektion, die 1973 von Claus J. Riedel, der 9. Generation des Familienunternehmens, entworfen wurde. Die Sommeliers-Serie war die erste weinfreundliche und schlichte Weinglaskollektion, deren Kelchformen sich am Charakter des Weins orientierten. Mit grosser Leidenschaft und basierend auf Georgs fundiertem Fachwissen, entwickelte sich Vinum zur meistverkauften Glasserie von RIEDEL. Die Serie wird maschinell aus Kristallglas hergestellt. Alle Vinum-Gläser sind spülmaschinenfest.