VON SALIS



Kristallglas, maschinell gefertigt

Riedel Vinum Chardonnay/ Montrachet 2er Karton

CHF 59.90

Pack

AN 123485

Degustationsnotiz

Das Oaked Chardonnay /Montrachet -Glas eignet sich perfekt, um die Intensität vollmundiger Weissweine zu entfalten, einschliesslich der vielschichtigen Aromen des Weins. Dank des grösseren Volumens des weit geöffneten Kelches kann das reichhaltige Bouquet seine wunderbare Aromenvielfalt entfalten und die Finesse betonen, während gleichzeitig die Gefahr minimiert wird, dass Weissweine mit reichhaltigerem Stil überkonzentriert werden. Perfekt für folgende Weinsorten: Morillon (im Eichenfass gelagert), Pouilly-Fuissé, Corton-Charlemagne, Meursault, Montrachet, Chardonnay (im Eichenfass gelagert), Burgundy (weiss).

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.