



Kristallglas, maschinell gefertigt

Riedel Winewings Chardonnay ler Karton

CHF 34.90

AN 125485

Degustationsnotiz

Das Chardonnay-Glas ist perfekt geeignet, um die Intensität vollmundiger Weissweine zu unterstreichen: Morillon (im Eichenfass gelagert), Grenache Blanc/Granacha Blanca, Pinot (Blanc, Grigio, Gris), Morillon, Friulano, Muscadet, Ribolla Gialla, Pouilly-Fuissé, Rotgipfler, Corton-Charlemagne, Meursault, Chardonnay, Neuburger, Fumé Blanc, Viognier, Timorasso, Montrachet, Melon de Bourgogne (Muscadet), Chardonnay (im Eichenfass gelagert), Sauvignon Blanc (im Eichenfass gelagert), Burgundy (weiss), Roussanne.

Herstellung

RIEDEL Winewings ist eine hochfunktionale Glaskollektion, die die Aromen und den Geschmack des Weins auf einen Höhenflug mitnimmt. Bestehend aus diversen neuen Formen, erinnern diese Gläser mit flachem Boden an die Tragfläche eines Flugzeugs. Dadurch hat der Wein eine grössere Oberfläche im Glas, was die Verdunstung verstärkt und dadurch eine größere Intensität des Aromas ermöglicht. Dieses Produkt ist premium maschinell gefertigt. PREMIUM definiert den Vorteil eines maschinengeblasenen RIEDEL-Glases gegenüber einem handgefertigten Glas. Der Unterschied liegt in der Präzision.