

Vinoplevelser

Sommeliers Champagne 4400/08

Riedel



Ingen kan sige det mere kort og koncist end den internationale vinguru Robert Parker: "Jeg kan ikke opfordre kraftigt nok til at bruge disse glas".

Alt i Riedels glas er gennemtænkt. Lige fra udvælgelsen og kvaliteten af selve grundmaterialet til hele fremstillingsprocessen og det endelige resultat med udformningen af selve glasset. Perfektionisme i højeste potens - og et ufravigeligt krav, der fra starten blev sat af glassets skaber, Georg Riedel.

Sommeliers-serien blev designet i 1973.

Claus J. Riedel var den første designer, der opdagede, at bouquet, smag, balance og finish for vine er direkte påvirket af formen på det glas, hvorfra de bliver drukket. For mere end 50 år siden begyndte Claus J. Riedel derfor sit pionerarbejde med at kreere glas, der kunne matche og forbedre forskellige vine og spiritusser. I slutningen af 1950'erne begyndte Riedel at producere glas, som på daværende tidspunkt var intet mindre end en revolution. Blæst tyndt uden dekorationer, hvor designet var reduceret design til sin essens - bowle, stilk og fod. Gennem arbejdet med nogle af verdens mest erfarne vinpersonligheder opdagede Riedel, at vine nydt af deres specifikke glas udviste mere dybde og bedre balance, end hvis de blot var serveret i andres glas.

Claus J. Riedel skabte grundlaget for glas, der, dels var skabt ud fra en funktion, dels var smukke, lavet ud fra Bauhaus-princippet. Form følger funktion. Et glas, som forvandler blot et enkelt sip til noget, man bør og skal fejre - en vinens bedste ven, fintunet til at matche en drues DNA.

Sommeliers-serien er fremstillet i mundbæst blykrystal hos Riedel i Kufstein, Østrig.

Leverandør
Riedel

Land
Østrig

Område
Tyrol

Smagekommentarer
4400/08 Sommeliers
Champagne Højde: 245
mm Indhold: 170 ccm



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN