

Vinoplevelser

Extreme Rose/Champagne 4441/55

Riedel



Dette diamantformedede rosé/champagneglas er det oplagte valg, hvis du ønsker at få de bedste aromaer frem i din rosé og champagne.

Passer perfekt til: Franciacorta, Sauternes, Dessertwine, Tokaji (dry), Ausbruch, Champagne, Vins Liqueureux, Rosé Champagne, Commandaria, Monbazillac, Jurançon moelleux, Cava, Icewine, Sekt, Barsac, Recioto di Soave, Auslese (sweet), Beerenauslese, Sparkling Wine, Prosecco, Quarts de Chaume, Trockenbeerenauslese.

Riedel Extreme glassene har fået deres navn ud fra deres ekstreme kurver, som garanterer, at dine vinglas ikke går uset hen! Til designet af de ekstreme kurver har Riedel ladet sig inspirere af diamanters bredde for neden og smalle top. Dette design giver vinen rig mulighed for at få luft og udvikle velmagende aromaer. Denne glasserie er særligt velegnet til "New world" vine, og bringer de bløde og frugtige noter frem i disse vine.

Leverandør
Riedel

Land
Østrig

Område
Tyrol

Specifikation
Højde: 230 mm, indhold:
322 ccm.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN