

Vinoplevelser

Sommeliers Chablis/Char 4400/0

Riedel



Med dette glas kommer din favorit Chablis/Chardonnay til sin fulde ret.

Passer perfekt til: Ribolla Gialla, Pessac Leognan (Blanc), Chardonnay (unoaked), Chablis, Bordeaux (red), Condrieu, Pinot (Blanc, Grigio, Gris), Grenache Blanc/Granacha Blanca, Albariño, Muscadet, Verdicchio, Trebbiano, Côtes du Rhône Blanc, Brandy, Fallanghina, Cortese, Fiano, Neuburger, Châteauneuf-du-Pape (blanc), Orvieto Classico, Macabeo, Aligoté, Fumé Blanc, Viognier, Greco di Tufo, Hermitage (Blanc), Sémillon, Muscadine, Montagny, St. Joseph (White), Palomino (except Sherry), Morillon (unoaked), Soave, Sauvignon Blanc (oaked), Melon de Bourgogne (Muscadet), Graves blanc, Marsanne, Vin de Savoie (blanc), Verdelho.

Riedels Sommeliers serie er verdens første druespecifikke glasserie, og blev skabt tilbage i 1973. Sommeliers har opnået anerkendelse og ros over hele verden, og det med god grund. Du behøver nemlig hverken være vinproducent, vinekspert eller andet for at kunne smage den forskel et Riedel glas kan gøre for din vin. Med disse druespecifikke glas bliver hver tår af din favoritvin løftet til et helt nyt niveau.

Leverandør
Riedel

Land
Østrig

Område
Tyrol

Specifikation
Højde: 216 mm, indhold: 350 ccm.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN