Sommeliers Hermitage

Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Inhalt	1 Stk.

Höhe: 235 mm | Breitester Ø: 96 mm | Kapazität: 590 ccm | Design: 1995 | Riedel Nr. 4400/30 | Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Marcel Guigal (Topwinzer aus der nördlichen Rhône) ist der Pate dieses Glases. Es ist ihm zu verdanken, dass nach einer zweijährigen Entwicklungsphase (1993-1995) diese Form als die beste für die Weine aus dem Anbaugebiet Rhône, der Rebsorte Syrah, bestimmt wurde. Syrah, eine der ältesten Rebsorten, wurde nachweislich von den Römern schon in dieser Region angepflanzt. Syrah gibt dunkle dichte Weine mit kräftigem Tannin und gutem Alterungspotential. Das Glas fördert den typischen Duft, der an geröstetes Brot und schwarze Oliven erinnert. Die Form und sein Fliessverhalten verleiht dem Wein eine samtige Struktur mit einem ausgewogenen Geschmacksbild. Die Tannine werden in die Frucht eingewoben, dadurch wirkt das Tannin süss und verliert den austrocknenden, bitteren Geschmack am Gaumen. Empfohlen für: Amarone, Barbera, Blaufränkisch, Cahors, Cannonau, Carignan, Châteauneuf-du-Pape (Rouge), Cornas, Côte Rôtie, Côtes du Rhône Rouge, Côtes du Roussillon, Côtes du Ventoux, Crozes Hermitage, Grenache/Garnacha, Hermitage (Rouge), Madiran, Montsant, Mourvèdre, Norton, Priorato, Sangiovese, St. Joseph (red), Syrah Old World, Touriga Nacional, Valpolicella, Vino Nobile di Montepulciano, Zweigelt