



Sommeliers Bordeaux Grand Cru

Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers

Höhe: 270 mm | Breitester Ø: 106 mm | Kapazität: 860 ccm |
Design: 1959 | Riedel Nr. 4400/00 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Der Entwurf für das Glas Bordeaux Grand Cru stammt aus dem Jahr 1959 und ist heute aktueller denn je. Kenner sind überrascht, die Grösse mutet übertrieben an. Jedoch moderne grosse Rotweine, gekeltert aus den Rebsorten, die wir für dieses Glas empfehlen, verlangen nach Grösse, um so zu ihrer vollen Entfaltung zu gelangen. Auf Grund der formalen Eigenschaften des Glases und dessen Fliessverhalten zeigen sich diese Weine samtig-dicht mit Körper, hoher Extraktkonzentration und süssen, runden Tanninen, welche in die Frucht eingebunden sind. Es ist nicht vorgesehen, das Gefäss mit dem Inhalt von 860 ccm voll zu schenken, wir empfehlen ca. 100 bis 150 ml Wein. Das verbleibende Volumen dient zur Entfaltung und Präsentation der konzentrierten, reichhaltigen Aromen. Hiermit kann der Wein all seine typischen Merkmale in seiner optimalen Form ausdrücken. Verwendet man hingegen kleine Gläser, verlieren diese «Tropfen» Frucht, Komplexität, werden eindimensional, holzbetont und bitter im Abgang. Empfohlen für: Bordeaux (red), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Fronsac, Graves rouge, Listrac, Margaux, Médoc, Merlot, Moulis, Pauillac, Pessac Leognan (Rouge), Pomerol, St. Emilion, St. Estèphe, St. Julien