Sommeliers Zinfandel

Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Anbau	
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	1 Stk. / 1er Kt

Höhe: 226 mm | Breitester Ø: 81 mm | Kapazität: 380 ccm | Design: 1991 | Riedel Nr. 4400/15 | Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Ein italienischer Advokat und Besitzer eines Weingutes in der Toskana machte darauf aufmerksam, das sich im Riedel Sortiment nur Gläser für Rebsorten französischer Herkunft befinden. Er wünsche sich aber auch ein Glas für seinen Wein. Der Önologe Dr. Filliputti und Georg Riedel suchten nach der geeigneten Form, die der Rebsorte Sangiovese gerecht werden sollte. Ein Grossteil der Reblagen liegt zwischen 300 und 600 m Höhe. Intensive Sonneneinstrahlung auf Steillagen mit kargen Böden bringen mineralische Weine mit mittlerem Körper, ausgeprägter Säure und Tannin zum Vorschein. Der Wein präsentiert sich in dem Glas mit den für die Rebsorte und die Region typischen Kirschnoten und Bittermandelaromen. Am Gaumen gewinnt der Wein, aus dieser Form getrunken, an Frucht und Geschmeidigkeit, Säure und Tannin runden angenehm das Geschmacksbild dieses Klassikers ab. Das Glas wurde im Beisein namhafter Winzer in Florenz am 11. Juni 1991 gegen andere Gläserformen verkostet und unter grossem Beifall angenommen. Empfohlen für: Alsace Grand Cru, Bardolino, Beaujolais Nouveau, Blauer Portugieser, Côtes de Provence, Côtes du Rhône rosé, Dolcetto, Jurançon Sec, Lagrein, Marsannay rosé, Montepulciano, Mosel-Saar-Ruwer, Primitivo, Riesling (spätlese/late harvest dry), Riesling Smaragd, Scheurebe, Schilcher, Smaragd, Teroldego, Vernaccia, Welschriesling, Zinfandel