

# VINOVERSUM

Seit 1994



## Sommeliers Rheingau

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

Höhe: 206 mm | Breitester Ø: 70 mm | Kapazität: 230 ccm |  
Design: 1973 | Riedel Nr. 4400/01 | Bitte beachten Sie, dass  
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Auf Grund ihrer Charakteristik kommen Weissweine aus nördlichen Anbaugebieten (Mosel, Rheingau, Franken, Weinviertel) in dieser Glasform besonders zur Geltung. "Resche" (leichte - trockene) Weine mit viel Säure und delikater Frucht erlangen in dieser ästhetischen Form mit "Säurespoiler" (Lippe des Mundrandes) ihre besondere Entfaltung. Durch einen aus dem Unterbewusstsein gesteuerten Reflex veranlasst diese Glasform die Zungenspitze sich anzuheben, so dass der Wein, gelenkt als feiner Strahl, mit ihr zuerst Kontakt hat. Die Geschmackspapillen, welche auf Süßes ansprechen, sind dort konzentriert, so dass die Frucht des Weines besonders betont wird. Weiters ist die Zungenspitze temperaturempfindlich und für das Tasten hochsensibel. Das Geschmacksbild des Weines wird damit stark durch die Funktion des Glases beeinflusst. Junge Weissweine werden kalt serviert und haben feinste Kohlensäuregarrückstände, welche auf der Spitze der Zunge leicht moussierend empfunden werden. Die ausgeprägte Säure wird in das Geschmackserlebnis gepackt und somit als typisch und angenehm empfunden. Der sauer schmeckende Zungenrand hat mit dem Wein durch das schlanke Ausfließen aus dieser Form keinen Kontakt. Der Wein gelangt rasch an das Zungenende, wo im Abgang und Nachhall des Weines angenehme Bittermandeltöne den Genuss abrunden und verlängern. Empfohlen für: Mosel-Saar-Ruwer