



Sommeliers Sauternes

| | |
|------------------|-----------------------|
| Produzent | Riedel |
| Land/Gebiet | Österreich/Kufstein |
| Produkt | Sommeliers |
| Anbau | |
| Allergenhinweise | Enthält keine Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Inhalt/Gebinde | 1 Stk. / 1er Kt |
| Preis CHF | 94.90 |

Höhe: 200 mm | Breitester Ø: 85 mm | Kapazität: 340 ccm |
Design: 1989 | Riedel Nr. 4400/55 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Dieses Weissweinglas wurde im Jahr 1989 mit der mundgeblasenen Serie HR 1 präsentiert. Die Idee zu diesem Design stammt von Hardy Rodenstock, berühmter Weinsammler und Fachmann (Wine Spectator 15. 12. 1988 nannte ihn: "The world's most extravagant wine collector"). In vielen international besetzten Degustationen haben Experten festgestellt, dass diese Glasform unerreicht ist in der Verkostung von Süssweinen, im besonderen von grossen Sauternes. Aus diesem Grund hat sich RIEDEL entschlossen, dieses perfekte Glas in die Serie Sommeliers aufzunehmen. Das eigenwillige Design vermittelt das nach Aprikosen und Biskuit erinnernde Aroma des aus edelfaulen Trauben gekelterten Weines. Am Gaumen wird die Fruchtsäure des süssen Weines verstärkt, um so die geschmackliche Harmonie herzustellen. Der Abgang nicht "pappig süß", sondern eine einzigartige Kombination aus Kraft und Süsse. Empfohlen für: Ausbruch, Auslese (sweet), Barsac, Beerenauslese, Dessertwine, Jurançon moelleux, Monbazillac, Recioto di Soave, Sauternes, Trockenbeerenauslese, Vins Liqueureux