Riedel glass Vinum „ Champagne Vintage ” 2ks

» Riedel Glass



Kód produktu	SKL03353

Sklenice na šampaňské je ideální pro rozvoj a prezentaci komplexních charakteristik šampaňského. Tato sklenice umožňuje rozvinout širokou škálu aromatických látek. Flétna na šampaňské Vintage je ideální pro krásně vyvinutá šampaňská. Její štíhlý, ale mírně zužující se tvar podporuje jemnou perličku a zároveň zdůrazňuje aromatické tóny vintage šampaňských, což z ní činí volbu pro znalce, kteří touží po elegantní flétně.
Tato sklenice je ideální pro lehká, svěží a suchá šampaňská, prosecca a šumivá vína.
Tento produkt je vyroben z čirého křišťálového skla.
Vinum je základní odrůdově specifická řada sklenic RIEDEL. Vinum, navržený v roce 1986 sklářem 10. generace Georgem J. Riedelem, byl vytvořen s cílem zajistit, aby si každý milovník vína mohl dovolit sklenice specifické pro danou odrůdu. Strojová výroba, založená na ručně vyráběné řadě sommeliérů, umožňuje nabízet Vinum za dostupnější cenu.
Tento produkt je prémiový strojově vyráběný. „PREMIUM“ definuje výhodu strojově foukané sklenice RIEDEL oproti ručně vyráběné sklenici. Rozdíl spočívá v přesnosti.
Tento výrobek je vhodný do myčky nádobí.
Toto balení obsahuje 2 kusy.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Riedel glass Vinum „ Champagne Vintage ” 2ks

» Riedel Glass

Popis

Riedel Vinum XL vytváří nová měřítka - tato nová série představuje současnou interpretaci sklenic na víno. Kolekce nabízí jemně propracované tvary sklenic pro výrazné odrůdy vín jako Pinot Noir, Cabernet Sauvignon (a Merlot, Cabernet Franc), šampaňské a také zvláštní sklenice na koktejly a Martini. Inovativní technika výroby skla 21. století nám dnes umožňuje výrobní procesy, jaké v obdobné kvalitě ještě před několika lety byla schopna poskytnout pouze ruční výroba. Tyto vlastnosti se vztahují k výšce a velikosti sklenice. Série Vinum XL - jako všechny strojově vyráběné sklenice - vyrábí Riedel ve vlastních provozech v Bavorsku. Vysoká preciznost výrobní techniky vyvinuté našimi inženýry dodává sklenicím vynikající kvalitativní vlastnosti. Složení olovnatého skla bylo navrženo pro optimální vlastnosti při mytí v myčce nádobí. Georg Riedel během své dlouhé kariéry vytvořil mnoho funkčních sklenic, všechny speciálně navržené tak, aby umocnily požitek z tekutiny, pro kterou jsou vyrobeny. Georg, jakožto tvůrce odrůdově specifických sklenic na víno, pevně věří, že jemně vyladěný tvar sklenice umocňuje vnímání všech aromatických nápojů. Vinum je základní odrůdová série značky RIEDEL. Vytvořil ji sklář 10. generace Georg J. Riedel, aby si každý milovník vína mohl dovolit větší požitek z vína. Série byla navržena na základě kolekce Sommeliers z roku 1973 Clausem J. Riedelem, 9. generací rodinné firmy. Řada Sommeliers byla první kolekcí sklenic na víno, která byla vhodná pro víno a nebyla zdobená, s tvary skleněných misek založenými na charakteru vína. V roce 1986 představil jeho syn Georg další inovaci, která zásadně změnila kulturu vinného sklenictví: odrůdově specifické sklo, vyráběné strojově, aby se výrazně snížily jeho náklady. Vinum, vyvinutý s velkou vášní a založený na Georgových rozsáhlých odborných znalostech, se stal nejprodávanější řadou skla RIEDEL. Řada je vyráběna strojově z křišťálového skla. Všechny sklenice Vinum lze mýt v myčce nádobí.

Hlavní parametry

Značka	Riedel
Druh	Sklenice
Původ	Německo
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	RIEDEL Flagship Store & Outlet Weissachstraße 30, 6330 Kufstein, Austria