

DRINKS.

Riedel Sommeliers Chablis/Chardonnay Weissweinglas 35cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705033
Füllmenge	35cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Tirol
Abfüller	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marke	Riedel
Typ	Weinglas
Anwendung	für Chardonnay-Weine, Chablis, Sauvignon Blanc, Pinot blanc, Pinot gris, Grenache (blanc), Trebbiano, Côtes du Rhône (blanc), Châteauneuf- du-Pape (blanc), Viognier, Hermitage (blanc), Bordeaux (gereift), Vermouth etc.
Verkehrsbezeichnung	Glas
Details	aus bruchfestem Kristallglas von Hand gefertigt; spülmaschinenfest



Beschreibung

Die Geschichte der Familie Riedel beginnt im späten 17. Jahrhundert, als Johann Christoph Riedel mit hochwertigen Glaswaren aus böhmischem Kristall zu handeln begann. Sein Nachfahre leitete ab 1746 diverse Glashütten und legte damit den Grundstein für das Riedel-Imperium. 1858 besaß die Familie bereits acht Glashütten im deutschen Sudetenland (heutiges Tschechien) - 1895 ließ sie das erste Riedel-Logo registrieren. Nach dem Zweiten Weltkrieg enteignete der tschechische Staat die Familie,

woraufhin man einen Neustart in Österreich wagte. 1956 übernahm die Familie die Tiroler Glashütte und setzte somit den Startpunkt für die moderne Geschichte der Firma. Claus J. Riedel machte sich schon bald einen Namen, als er das "funktionale Weinglas" entwickelte und die bis heute geltenden Produktionsprinzipien festlegte. Die Sommeliers Kollektion wurde 1973 ins Leben gerufen und in den Folgejahren um weitere Glasvarianten erweitert. Hierbei ist es die Ausprägung des Kelchs, die bestimmt, für welche Weinarten und Rebsorten das jeweilige Glas am besten geeignet ist.

Das Riedel Sommeliers Chablis/Chardonnay Glas wurde entworfen, um die mineralischen und fruchtigen Noten des Weißweins zu akzentuieren. Damit ist das 21,6 cm hohe Glas mit einem Füllvolumen von 35 cl ideal für trockene Chardonnay-Weine mit erfrischender Säure, die für das Anbaugebiet Chablis so typisch sind. Das Weinglas eignet sich darüber hinaus für eine ganze Reihe an französischen Weißweinen, die aus dem Bordeaux, dem Burgund oder der Côtes du Rhône stammen.