

DRINKS.

Riedel Amadeo Dekanter 150cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705062
Füllmenge	150cl
Grösse	35cm
Herkunftsland	Österreich
Region	Tirol
Abfüller	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Austria
Marke	Riedel
Typ	Dekanter
Anwendung	zum Dekantieren bzw. Karaffieren von Wein
Verkehrsbezeichnung	Glas
Details	aus Kristallglas von Hand gefertigt; bitte per Hand spülen



Beschreibung

Die extravaganten Formen von Riedels Weindekantern sorgen für viel Aufmerksamkeit und rücken den Prozess des Dekantierens bei jeder Weinverkostung in den Mittelpunkt. Weine werden aus zweierlei Gründen in die speziellen Gefäße umgefüllt: Bei älteren Rotweinen erfolgt eine Trennung von den Bodensedimenten, während jüngere Weine durch die zusätzliche Zeit der Belüftung eine besondere Aromenvielfalt entwickeln. Generell schmecken Rotweine fruchtiger und weniger tanninlastig, nachdem sie ein bis zwei Stunden lang atmen gelassen wurden. Letztendlich entscheiden sich viele Weinkenner aus ästhetischen Gründen zum Dekantieren - besonders, wenn es sich um solch ansehnliche Gefäße wie bei Riedel handelt. Der Riedel Decanter Amadeo besticht durch seine graziös geschwungene Form, die das Einschenken zu einem erlebnisreichen Moment werden lässt. Der von Hand gefertigte Dekanter ist

35 cm hoch und fasst 150 cl (bitte nur bis zur breitesten Stelle befüllen). Zu empfehlen ist der Riedel Swan Dekanter für alle Rotweine, die laut Expertenmeinung und Produzentenangabe vor dem Trinken eine Weile atmen sollten.