

Sommeliers Burgundy Grand Cru



Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Inhalt	1 Stk.

Höhe: 248 mm | Breitester Ø: 115 mm | Kapazität: 1050 ccm |
Design: 1958 | Riedel Nr. 4400/16 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Das englische Weinmagazin Decanter beschrieb dieses Glas anlässlich einer vergleichenden Gläserverkostung als "The finest Burgunder glass of all times, suitable for both young and old burgundies". Eine weitere ungewöhnliche Auszeichnung für diese einmalige Form aus dem Jahr 1957 ist die Tatsache, daß das Museum of Modern Art (N.Y.) dieses Glas in seiner permanenten Ausstellung zeigt. Spötter haben dieses schöne Monster aber auch schon als "Goldfishbowl" bezeichnet, denn als Trinkgefäß mit einem Fassungsvermögen von über 1000 ccm ist es einzigartig. (Bitte beachten Sie, keinesfalls mehr als 150 ml einschenken.) Kleine Weine werden in diesem Glas nicht gut behandelt, das bisschen Ausdruck geht ihnen hier völlig verloren. Die grossen Weine hingegen "blühen" förmlich auf und sind imstande, ihre feinsten Aromen in einer ungeahnten Fülle und Intensität zu zeigen. Rote Rebsorten mit dünnen Schalen erzeugen weniger farbintensive Weine mit Säure, die das Trinkvergnügen trüben können. Diese Glasform hingegen integriert die Säure in die Frucht. Der Wein fließt aus dieser zart gelippten Form spitz auf die Zunge und verstärkt so den Geschmack der Frucht und der süß schmeckenden Komponenten. Damit entwickelt sich auf dem Gaumen ein aufregendes Frucht-Säurespiel, das harmonisch das Geschmacksbild des Weines abrundet. Empfohlen für: Barbaresco, Barolo, Beaujolais Cru, Blanc de Noirs, Burgundy (red), Chambolle Musigny, Champagne, Echézeaux, Franciacorta, Musigny, Nebbiolo, Nuits Saint Georges, Palomino (Sherry), Pinot Noir New World, Pinot Noir Old World, Pommard, Romanée Saint Vivant, Rosé Champagne, Santenay, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot