



## Sommeliers Alsace

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

Höhe: 193 mm | Breitester Ø: 77 mm | Kapazität: 245 ccm |  
Design: 1973 | Riedel Nr. 4400/05 | Bitte beachten Sie, dass  
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Dieses Glas trägt den Namen einer berühmten Weinbauregion und einer dort heimischen Rebsorte, mit der diese Form besonders harmoniert, nämlich Gewürztraminer. Jedoch ist dieses Glas vielseitig und gibt mit einer grossen Anzahl von weissen Rebsorten die ideale Kombination, vornehmlich für trockene Weine mit mittlerem Körper und ausgeglichenen Säurewerten. Vorteil dieser kugeligen Form: Sie zeigt im Wein die Frucht und im besonderen Masse die fein geschliffenen Mineralkomponenten, die z.B. viele Sauvignon blancs so begehrenswert machen. Das abgestimmte Volumen dieser Form konzentriert die grünen, frischen Aromen, welche an Gras, Holunder und Stachelbeere erinnern, unterlegt mit angenehm erdigen, auch rauchigen Bouquetnoten. Schweizer Weissweine, die traditionell den biologischen Säureabbau durchmachen, gewinnen in diesem Glas durch die Betonung der Bodenkomponente, welche dem Wein zusätzlich Ausdruck und Länge verleiht.