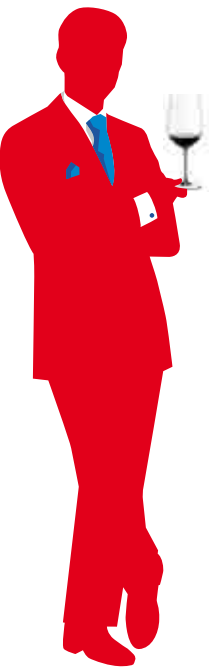


RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY



ALLES ÜBER RIEDEL GLAS



- 3 ÜBER RIEDEL GLAS
- 6 DIE FUNKTION BESTIMMT DIE FORM
WARUM ES AUF DIE FORM ANKOMMT
- 7 MAXIMALEN GENUSS EINSCHENKEN
- 8 DIE RICHTIGE PFLEGE DER GLÄSER
- 9 DAS RICHTIGE RIEDEL GLAS
GIBT ES EIN GLAS FÜR ALL MEINE WEINE?
- 10 EINE GRÖSSE FÜR ALLE
- 12 WARUM SOLLTE ICH EINEN DEKANTER BENUTZEN?
- 14 CHRISTIAN MOUEIX
- 16 BLEIKRISTALL
WARUM VERWENDET RIEDEL BLEIKRISTALL?
- 17 HANDGEFERTIGTE PRODUKTE
- 20 SOMMELIERS (1973)
- 24 VINUM (1986), OUVERTURE (1989)
- 25 WINE (1999)
- 26 VINUM EXTREME (2000), O (2004)
- 27 GRAPE (2006)
- 28 VITIS (2007), TYROL (2007)
- 29 SOMMELIERS BLACK TIE (2008)
- 30 RIEDEL BAR (2008)
- 31 VINUM XL (2009)

**Weinkritiker Robert M. Parker Jr. in
THE WINE ADVOCATE:**

„Die feinsten Gläser für fachspezifische als auch hedonistische Zwecke sind jene von Riedel. Die Wirkung dieser Gläser auf den feinen Wein ist tiefgreifend. Ich kann nicht genug betonen, welchen Unterschied sie machen.“

Michel Bettane, GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ:

„Selbst einem talentierten Winzer bereitet es viele Anstrengungen, einen guten Wein zu produzieren. All diese Mühen werden jedoch im Handumdrehen zunichte gemacht, wenn man den Wein nicht richtig serviert. Die Qualität des Glases spielt hier eine entscheidende Rolle. Riedel produziert ein weitreichendes Sortiment an qualitativ hochwertigen Gläsern, welche speziell abgestimmt werden, um allen gängigen Rebsorten zu entsprechen. Riedel macht es möglich, jegliche Aromanuancen und Geschmacksrichtungen der besten Weine der Welt bedingungslos zu würdigen.“

TIME MAGAZINE:

„Die Familie Riedel hat ihren Namen auf keine einzige Weinflasche gedruckt. Dennoch hat diese österreichische Familie von Meistern der Glaskunst seit den letzten 50 Jahren mehr zur Freude aller Weinliebhaber beigetragen als nahezu jegliche Weindynastie.“

ÜBER RIEDEL GLAS

- RIEDEL GLAS AUSTRIA (gegründet 1756) produziert Glas seit über 250 Jahren und seit elf Generationen mitten im Herzen Europas.
- Das Familienunternehmen wird geleitet von GEORG J. RIEDEL (10. Generation) und MAXIMILIAN J. RIEDEL (11. Generation).
- Riedel ist weltweit bekannt für Design und die Herstellung von qualitativ hochwertigen Gläsern sowie Dekantern. RIEDEL ermöglicht so ein gesteigertes Genusserebnis von Wein und Destillaten.
- Hochkarätige Vinotheken und Restaurants auf der ganzen Welt verwenden RIEDEL.
- RIEDEL produziert Glasserien für jede Gelegenheit und jede Preislage, ob für eine kritische Weinverkostung, ein Picknick oder ein elegantes Abendessen. RIEDEL hat das perfekte Glas für jeden Weinliebhaber. Ob mundgeblasen und handgefertigt oder maschinengeblasen.



SOMMELIERS

- 1 BORDEAUX GRAND CRU
- 2 RIESLING GRAND CRU
- 3 WASSER
- 4 TINTO RESERVA
- 5 BURGUNDER GRAND CRU

1

2

3

4

5

DIE FUNKTION BESTIMMT DIE FORM

Weinfreundliche Glasprodukte übertragen das Aroma und den Geschmack von allen aromatischen Getränken.

- CLAUS J. RIEDEL war in den späten 1950ern der erste in der Geschichte überhaupt, der weinfreundliches Stielglas entwickelte und bekannt machte.
- Weinfreundliches Stielglas ist dafür verantwortlich, dass Bouquet, Geschmack, Farbe, Balance und Abgang des Weines miteinander harmonisieren.
- Basierend auf diesem Prinzip entstand das Konzept der rebsortenspezifischen Glasprodukte.

WARUM ES AUF DIE FORM ANKOMMT

Ein Weinglas besteht aus 3 Teilen: Kelch, Stiel und Bodenplatte.

- Die Länge des Stiels sowie der Durchmesser der Bodenplatte sind Teil des Glasdesigns. (= Architektur).
- Ein rebsortenspezifisches Weinglas zeichnet sich durch fein abgestimmte Glaskelche aus = 3 Variablen (Form, Größe und Durchmesser des Glasrandes).
- Ein rebsortenspezifisches Weinglas muss die „Botschaft“ des Weines in die Sprache der Sinne übersetzen (= 4 Sinneseindrücke des Weines).

1. Bouquet: Ein rebsortenspezifisches Weinglas ist

verantwortlich für das Weinaroma (Qualität und Intensität).

2. Konsistenz: Ein rebsortenspezifisches Weinglas betont das aufregend wandelbare Mundgefühl des Weines (wässrig, weich, seidig, samtig).

3. Geschmack: Ein rebsortenspezifisches Weinglas schafft die Balance zwischen Frucht, Mineralität, Säure und Bitterstoffen.

4. Abgang: Ein rebsortenspezifisches Weinglas begünstigt einen angenehmen, kontinuierlichen, harmonischen, anhaltenden Nachgeschmack.

MAXIMALEN GENUSS EINSCHENKEN

- Glashygiene: Servieren Sie Getränke nur in glänzenden, sauberen und geruchsfreien Gläsern.
- Trinktemperatur: Weißwein und Sekt sollten Sie nie unterkühlen, Rotwein wird unter Raumtemperatur serviert.
- Serviermenge im Glas: Maximal 9 -15 cl. Füllen Sie nie zuviel Wein in das Glas (theoretisch können größere Gläser mehr fassen...)
- Das geräumig anmutende Glasvolumen bietet guten Weinen die Möglichkeit zu atmen und ihr einzigartiges Aroma zu entfalten.

DIE RICHTIGE PFLEGE DER GLÄSER

- **RIEDEL GLÄSER SIND SPÜLMASCHINENFEST!**
- Um Kratzer zu vermeiden sollte der direkte Kontakt mit anderem Glas oder Metall verhindert werden. Falls vorhanden: Verwenden Sie eine Gläserschiene.
- Um Flecken zu vermeiden, verwenden Sie weiches Wasser (geringer Mineralstoffgehalt).
- Um Flecken zu entfernen, verwenden Sie weißen Essig.
- Wenn Sie die Gläser von Hand reinigen, waschen Sie das Glas unter warmem Wasser aus (Verwenden Sie Reinigungsmittel und spülen Sie das Glas gründlich).
- Geschirrtücher: Kochen Sie diese mit geruchloser Seife (um Bakterien abzutöten).
- Verwenden Sie niemals Weichspüler, wenn Sie ihre Geschirrtücher durchspülen (um einen Fettfilm auf der Oberfläche zu vermeiden).
- Glaspolitur: Verwenden Sie zwei Tücher, halten Sie nie das Glas an der Bodenplatte, um den Kelch zu polieren!
- Stielbruch: Wird nur durch falsche Handhabung verursacht = Druck, Drehen oder Biegen des Stiels.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Glas nie in Küchenschränken, da sich Aromen auf das Glas übertragen können.

DAS RICHTIGE RIEDEL GLAS

- Vermeiden Sie ein Durcheinander. Wählen Sie zwischen allgemein weinfreundlichen und rebsortenspezifischen Gläsern.
- Gebrauch: Verwenden Sie Stielglas für die gehobene Küche und Gläser ohne Stiel für reguläres Essen.
- Wie viel sollte man ausgeben? Investieren Sie in EIN Glas soviel wie Sie durchschnittlich für eine Flasche Wein ausgeben.
- Welchen Wein? Wenn Sie ein rebsortenspezifisches RIEDEL GLAS kaufen, sollten Sie sich daran erinnern, dass es für einen speziellen Zweck gefertigt wurde.
- Weinwerkzeug: Verwenden Sie ein rebsortenspezifisches RIEDEL GLAS als den Schlüssel zum Weingenuss.
- Wie finden Sie das richtige Glas für Ihren Wein? Information auf www.riedel.com

GIBT ES EIN GLAS FÜR ALL MEINE WEINE?

Die vielfältigste Form für rote und weiße Weine ist unsere OUVERTURE MAGNUM und der RIESLING GRAND CRU/CHIANTI CLASSICO (erhältlich in allen rebsortenspezifischen RIEDEL Serien). Erinnern Sie sich: Die Form entscheidet über maximale Intensität und unerreichten Weingenuss.

EINE GRÖSSE FÜR ALLE

- Gibt es ein Glas, das für alle Weinsorten ideal ist?
- Bouquet, Geschmack, Balance und Abgang des Weines werden beeinflusst von der Form des Glases, aus dem der Wein getrunken wird.
- Ein Wein in unterschiedlichen Glasformen serviert, entfaltet unterschiedliche Eigenschaften.
- Diese Unterschiede sind enorm. Erfahrene Weinkenner sind sogar davon überzeugt, ebenso viele unterschiedliche Weine zu schmecken wie es Gläser gibt.
- RIEDEL entwirft Kelchformen, die den Wein unterstützen seine Harmonie zu entfalten und seine einzigartigen Eigenschaften hervorzuheben.
- Die einzelnen Trauben haben bereits in ihrer DNA das unmissverständliche Geschmacksprofil gespeichert, das es so wichtig macht, das richtige Glas auszusuchen.
- Weingeschmacksstoffe fügen sich der Rebsorte hinzu und sind weitere Variablen. Wir genießen Weine, die mit zwei, drei oder auch vier Geschmacksstoffen angereichert sind.



Blumige Weißweine beinhalten 2 Geschmacksstoffe = 1. vergorener Traubensaft 2. Hefe.

RIESLING GRAND CRU (13-3/8oz, 380ccm)



In Barrique gelagerte Weißweine = 1. vergorener Traubensaft 2. Hefe und 3. Einfluss des Eichenholzes (sanfter Holzgeschmack kombiniert mit Alterung und Luftzufuhr).

MONTRACHET/CHARDONNAY (17-5/8oz, 500ccm)



In Barrique gelagerte Rotweine = 1. Maische 2. vergorener Traubensaft 3. Hefe 4. Einfluss des Eichenholzes.

CABERNET (30-3/8oz, 860ccm)

WARUM SOLLTE ICH EINEN DEKANTER BENUTZEN?

- Es gibt zwei Gründe warum wir Wein dekantieren.
 1. *Dekantieren Sie ältere Weine, um sie von etwaigen Ablagerungen zu befreien.*
 2. *Dekantieren Sie jüngere Weine, um die Sauerstoffanreicherung zu fördern, vielschichtige Strukturen zu eröffnen, Aromen und Geschmäcker freizusetzen.*
- Um junge Weine (= bis zu 10 Jahren sowohl bei Rotweinen als auch bei Weißweinen) in ihrem vollen Aroma genießen zu können, sollten Sie die Flasche 8 bis 12 Stunden vor dem Trinken öffnen, um eine ausreichende Sauerstoffzufuhr zu gewährleisten,
- oder dekantieren Sie den Wein und verringern Sie dadurch die Zeit, die der Wein benötigt, um mit Sauerstoff angereichert zu werden.
- Das vorrangige Konservierungsmittel im Wein ist Kohlendioxid, welches bei der ersten (alkoholischen) Gärung freigesetzt wird.

- Das Dekantieren verringert die Menge des Kohlendioxids und lässt den Wein „reifen“, indem sich das Bouquet schneller entfalten kann.
- Dekantierter Rotwein umspielt den Gaumen mit einer größeren Vielfalt an Früchten und neigt dazu, Tannine zu integrieren und auszugleichen.
- Wenn Sie junge Weine dekantieren, kippen Sie die Flasche direkt in den Dekanter. Lassen Sie so den Wein mit einem Schwall in das Gefäß gleiten, um die Sauerstoffzufuhr voranzutreiben.
- Wenn Sie Ablagerungen von alten Weinen absetzen wollen, gießen Sie den Wein langsam in einen Dekanter, um den Bodensatz in der Flasche zu behalten.
- Haben Sie noch Fragen zum Dekantieren?
Versuche Sie es mit dem folgenden Test:

Nehmen Sie identische Gläser, dekantieren Sie die halbe Flasche und servieren Sie die andere Hälfte direkt von der Flasche – ziehen Sie daraus Ihre eigenen Schlüsse.

**CHRISTIAN MOUEIX, PRÄSIDENT DES BEKANN-
TEN WEIN-HANDELSHAUSES JEAN-PIERRE
MOUEIX:**

„Ich bevorzuge das Dekantieren von jungen als auch von alten Weinen. Bei alten Weinen ist dies ein Zeichen von Respekt, bei jungen Weinen ein Zeichen von Vertrauen. Das Dekantieren alter Weine nur einige Momente vor dem Servieren bewirkt, dass Klarheit und Glanz nicht durch irgendwelche Ablagerungen getrübt werden, die sich möglicherweise im Laufe der Zeit gebildet haben. Das Dekantieren junger Weine mehrere Stunden vor dem Servieren gibt dem Wein die Möglichkeit, sich zu entfalten und einen Reifegrad zu erreichen, der sonst nur durch jahrelange Lagerung erzielt wird.“



BLEIKRISTALL

Ravenscroft entdeckte 1674 den positiven Effekt der Zufuhr von Bleioxid zur Glaskomposition (Quarz, Kreide, Natron und Kalium). Seit damals werden die feinsten Glasprodukte höchster Qualitätsstufe in Bleikristall gefertigt. Heute ist das Wort „Blei“ eher negativ behaftet. Das Bleioxid ist jedoch völlig in die molekulare Struktur des Glases eingearbeitet, was jede Verwendung unbedenklich macht. Was die Richtlinien über den Austritt von Blei betrifft, werden die weltweiten Standardbestimmungen eingehalten und sogar übertroffen. Diese offizielle rechtliche Erlaubnis über den Vertrieb von Bleikristall gefertigten Trinkgefäßen beweist, dass Verbraucher (auch Kinder) Bleikristallgläser täglich verwenden können und sich keine Sorgen über etwaige Gesundheitsrisiken machen müssen.

WARUM VERWENDET RIEDEL BLEIKRISTALL?

Wir bei RIEDEL glauben an die beste Qualität, welche mit der überlegenen Ausfertigung des Glases in Bezug auf Farbe, Glanz und außergewöhnlichem Klang Hand in Hand geht. Nahtmarkierungen am Glas

können mit Hilfe der Feuerpolitur sanft entfernt werden. Diese Methode verleiht Bleikristallgläsern ein einzigartiges Finish. Die mikroskopische Rauheit der Oberfläche von Bleikristall erlaubt dem Wein, sein Aroma intensiver zu entfalten und trägt so zu einer Steigerung des Genusses bei.

HANDGEFERTIGTE PRODUKTE

Der Ursprung des Glasblasens reicht über 2000 Jahre zurück. Die Römer waren die ersten, die diese Technik benützten. Bei RIEDEL in Kufstein wird ausschließlich handgefertigtes Glas produziert. Jedes einzelne Stück wird mundgeblasen und handgefertigt von unseren österreichischen Glasmachermeistern. Die hohe Kompetenz unserer Glasbläser garantiert, dass jedes Glas jenem Standard entspricht, für den RIEDEL berühmt ist. Die Handfertigung bedingt einen sehr kleinen Toleranzbereich was Gewicht und Größe jedes Glases betrifft. Kleine Lufteinschlüsse und leichte Unterschiede beim Oberflächenglanz der Gläser sind ebenso ein natürlicher Teil des Glasmacher Prozesses.



TIROLER GLASHÜTTE GMBH
KUFSTEIN 2010

EVOLUTION DER RIEDEL KOLLEKTION NACH ERSCHEINUNGSJAHR GEORDNET



- **RIEDEL'S QUALITÄTSSIEGEL**
- **DIE ERSTE REBSORTENSPEZIFISCHE GLASSERIE**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

SOMMELIERS (1973): Professor CLAUS J. RIEDEL war der erste Designer, der erkannte, dass Bouquet, Geschmack, Balance und Abgang von Weinen durch die Form der jeweiligen Weingläser beeinflusst werden. Vor mehr als 50 Jahren begann er seine Pionierarbeit und entwarf Gläser, die nicht nur auf unterschiedlichste Weine und Destillate abgestimmt waren, sondern deren Geschmack noch komplettierten. In den späten 50ern begann RIEDEL Gläser zu produzieren, die zu dieser Zeit einzigartig waren. Dünn geblasen, schlicht, das Design auf das Wesentlichste reduziert: Kelch, Stiel, Bodenplatte. In Zusammenarbeit mit erfahrenen Weinkennern fand RIEDEL heraus, dass der Wein in seinen Gläsern mehr Tiefe und eine besser Balance entfalten

konnte als in anderen Gläsern. CLAUS J. RIEDEL legte somit den Grundstein für Weingläser, die funktional und schön anzusehen sind. Er arbeitete dabei immer nach dem Bauhaus Prinzip: Die Form folgt der Funktion. 1961 veröffentlichte CLAUS J. RIEDEL ein revolutionäres Konzept, indem er einen Katalog mit der ersten Glasserie präsentierte, die in verschiedenen Größen und Formen entworfen wurde. In allen davor erschienenen, konventionellen Serien gab es nur eine einfache Kelchform, deren Größe je nach Verwendung variieren konnte. Das Konzept wurde im Jahre 1973 perfektioniert, als die Serie SOMMELIERS eingeführt wurde, die weltweite Anerkennung fand. Dies ist das erste Glas, das einen einzigen Schluck in ein Freudenfest verwandelt – der beste Freund des Weines – fein abgestimmt, um der Traube zu entsprechen! Wir laden Sie ein, diese faszinierende und einmalige Erfahrung mit uns zu teilen. Sie müssen kein Weinschreiber, Winzer oder Experte sein, um den Unterschied zu schmecken, den ein RIEDEL Glas ausmacht. SOMMELIERS ist aus Bleikristall handgefertigt und mundgeblasen in Österreich.

OFEN



KELCH



MUNDGEBLASSEN



STIEL



BODENPLATTE



ZEICHEN FÜR HANDGEMACHT





- **RIEDELS MASSTAB**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

VINUM (1986) ist die erste rebsortenspezifische Maschinenglasserie der Geschichte. VINUM wurde nicht am Zeichenbrett entwickelt, sondern durch gezieltes Verkosten immer frei nach dem Motto: Der Inhalt bestimmt die Form. Der Genuss feiner Weine beginnt mit dem richtigen Glas. VINUM ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **RIEDEL'S EINSTEIGER**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

OVERTURE wurde **1989** eingeführt. RIEDELS elementare Einsteigerserie für Kunden, die gute, preiswerte Weine schätzen. OVERTURE ist eine nicht rebsortenspezifische Kollektion bestehend aus

zehn bleifreien Gläsern, welche die Freude am Trinken von Wein, Bier und Destillaten hebt. Maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **MIT EINEM DEKORATIVEN STIEL, BESTÄNDIG UND FUNKTIONAL**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

WINE (1999): Diese Serie wurde für Kunden gefertigt, die den Schlüssel zum Weinerlebnis mit einem dekorativen Stiel entdecken wollen. WINE kombiniert einen dekorativen Stiel, der das Licht in sich spiegeln lässt, mit Vinums beliebtesten rebsortenspezifischen Kelchen. WINE ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **SPEZIELL FÜR WEINE AUS DER NEUEN WELT ENTWORFEN**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

VINUM EXTREME (2000) wurde produziert, um mit der intensiven Struktur und der ständigen Optimierung der Weine aus der Neuen Welt mithalten zu können. Dies setzte ein sehr spezifisches Glas voraus, welches die einzigartige Qualität der perfektionierten Weine der Neuen Welt hervorhebt und betont. Diese Weine brauchen Formen, die ihrer Konzentration gewachsen sind und deren Botschaft perfekt übersetzen. VINUM EXTREME ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **DER ORIGINELLE STIELLOSE WEINBECHER**
- **FÜR DEN TÄGLICHEN WEINGENUSS**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

O (2004) ist der erste rebsortenspezifische Weinbecher in der Geschichte. O ist die innovative Umsetzung eines unkomplizierten Weinglases für den ultimativen Weingenuss. O wurde nach dem Vorbild von Riedel Vinum gefertigt,

um die weltweit wichtigsten Rebsorten noch besser zur Geltung zu bringen. Den Weinbecher verwendete man über Jahrhunderte als gängiges Trinkgefäß. Nun wird dieser jedoch in ein hochwertiges Kleinod für Wein verwandelt. Er passt in jede Spülmaschine. Abgebrochene Stiele sind ab nun kein Thema mehr. O ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **ELEGANT UND HARMONISCH**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

Ein runder, sanft eiförmiger Kelch in Verbindung mit einem gezogenen Stiel verleiht **GRAPE (2006)** ein elegantes, harmonisches Erscheinungsbild und wird somit zu einem wahren Klassiker. Die neueste maschinengefertigte Glasentwicklung und der nahtlos gezogene Stiel ermöglichen eine Vertiefung am Boden des Kelches. Dieses spezielle Designmerkmal lässt das Licht reflektieren und zeichnet so eine neue Dimension in die lebendige Farbe des Weins. GRAPE ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **IDEAL FÜR EINEN SCHÖN GEDECKTEN TISCH**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

VITIS (2007): Diese rebsortenspezifische Glasserie mit ihrem preisgekrönten Erscheinungsbild ist unübertroffen, was die Vermittlung der weineigenen Botschaft an die Sinne des Genießers betrifft. Jeder Rebsorte ist ihre eigene DNA zueigen, die dem Wein seinen individuellen Fingerabdruck verleiht. Die RIEDEL Glasdesigns basieren auf den außergewöhnlichen Eigenschaften jeder Rebsorte, die wiederum die Form, Größe und Durchmesser des Kelchrandes bestimmen. Die neueste maschinengefertigte Kelchform zusammen mit dem nahtlos gezogenen Stiel ergeben eine wunderbare Symbiose aus Eleganz und Funktionalität. Das spezielle Designmerkmal - eine Vertiefung am Boden des Kelches lässt das Licht reflektieren und zeichnet so eine neue Dimension in die lebendige Farbe des Weins. VITIS ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **SCHICK UND TROTZDEM SALOPP**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

TYROL (2007) ist ideal für ein entspanntes, elegantes

Essen daheim. Dieses Glas ist für den täglichen Gebrauch gedacht. Der Kelch ruht auf einer stabilen Halbkugel, die eine unglaubliche Lichtreflexion garantiert. Aufgrund seiner geringen Höhe passt das Glas problemlos in die Spülmaschine. TYROL ist aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **ANSPRUCHSVOLL UND KULTIVIERT**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

SOMMELIERS BLACK TIE (2008): Die Grand Cru Wine Glass Collection wurde 2008 auf den Markt gebracht, um das 50jährige Bestehen der BGC Gläser zu feiern. SOMMELIERS BLACK TIE - 50 Jahre später feiern wir den Geburtstag dieses Glases mit Kultstatus. Die Rotweingläser zeichnet ihr schwarzer Stiel aus, während die Weißweingläser eine schwarze Bodenplatte aufweisen.



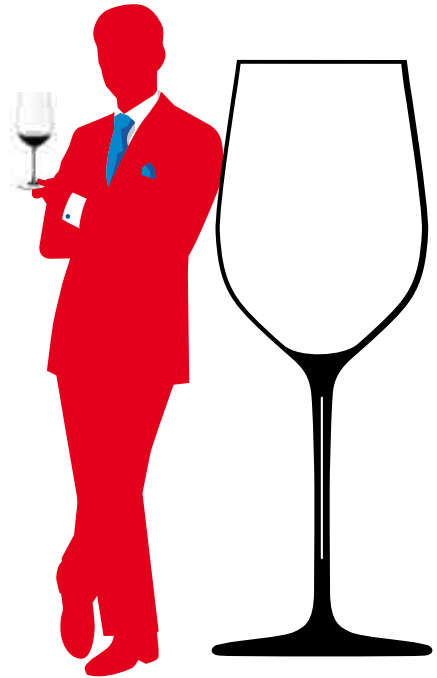
- **FUNKTIONAL AND STILVOLL**
- **SPIRITUOSEN SCHWUNGVOLL SERVIEREN**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

Riedel BAR (2008) besteht aus 12 stilvollen und funktionalen Gläsern, die für einen Zweck entworfen wurden: Sie heben die Freude an Destillaten, indem sie die speziellen Aromen und charakteristischen Geschmäcker präsentieren, während die Schärfe des Alkohols in den Hintergrund tritt. RIEDEL wählte für die Entwicklung der Spirituosengläser den gleichen Ansatz wie für die Feinabstimmung der Weinglasformen. Es sind dies keine Gläser, die auf dem Zeichenbrett entstehen, sondern durch Probieren, Verkosten, Wiederholen und Ausschließen perfektioniert werden, bis letztendlich das ultimative Glas offensichtlich ist. Mit Hilfe von weltberühmten Experten auf dem Gebiet der Destillate wird die Wirkung von Form, Größe und Raddurchmesser evaluiert. Die Verkoster legen fest, welche Silhouette den beliebtesten Spirituosen und versetzten Weinen zum besten Vorteil für Nase und Gaumen gereicht, ohne die fein destillierten Nuancen an den Alkohol zu verlieren. Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.



- **GROSS, LUXURIÖS UND VORNEHM**
- **REBSORTENSPEZIFISCH**
- **SPÜLMASCHINENFEST**

VINUM XL (2009) ist die neue Generation der RIEDEL Weingläser. Diese Gläser wurden für große, kraftvolle und konzentrierte Weine entwickelt. VINUM XL aus Bleikristall gefertigt, maschinengeblasen in Bayern, Deutschland.





RIEDEL.COM