



JAHRGANGSCHAMPAGNERGLAS

Serie: Klar/Transparent Serie: 0,33 l Serie: Sommeliers Serie: Kristall

Artikel-Nr.: 9006206111602

Hersteller: Riedel

65,00 €

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Sofort versandfertig, Lieferzeit ca. 1-3 Werktage
Im Store Königsallee vorrätig.

Produktinformationen "Jahrgangschampagnerglas"

Die Champagne ist die nördlichste Anbauregion Frankreichs. Ihre Muschelkalkböden und das Klima produzierten von Anbeginn Weißweine, die die Neigung hatten, zu moussieren. Im 19. Jahrhundert wurde diese Technik der zweiten Gärung (in Flaschen) vervollständigt und zur Perfektion gebracht. Zuerst wurden durch hohe Dossage süße, perlende Dessertweine angeboten. Erst um 1930 begann der Trend, diese trocken auszubauen. Die Popularität der Sekt-Schale geht auf die Zeit zurück, in der Champagner ausschließlich süß getrunken wurde. Die Verwendung der Flöte entwickelte sich parallel dazu, so dass bis heute zwei traditionelle Formen das Lager der Genießer spalten. Riedel empfiehlt die Flötenform für trockenen Champagner, um den Charakter der hochwertigen Grundweine zu betonen. 1985 wurde das Jahrgangschampagnerglas vorgestellt, welches, zu einem Drittel gefüllt, dem Bouquet Raum gibt, das aufregende Hefe-Nuss-Aroma zu entfalten und so die Qualität des großen Champagners zu zeigen. Das Perlage wird in diesem Glas als cremig und fein wahrgenommen, die kräftige Säure durch die Dossage (ca. 12 g Restzucker) gemildert. Diese Glasform erhöht den Genuss, sie gibt dem Champagner einen cremig, fruchtigen Gesamteindruck.

Empfohlen für: Champagne, Cuvée Prestige, Vintage Champagne, Vintage Sparkling Wine, Rosé Champagne

Höhe: 24,5 cm

Inhalt: 0,33 l

Weiterführende Links zu "Jahrgangschampagnerglas"

[- Fragen zum Artikel?](#)

[- Weitere Artikel von Riedel](#)