

Nützliche Weinaccessoires



Für feine Weine



präsentiert von

Andreas Reichel



Die Glasserie **vinum** von Riedel wurde 1986 entwickelt, um den Charakter der unterschiedlichen Rebsorten in ihrem individuellen Ausdruck zu unterstützen. Die Gläser sind funktionell, qualitativ hochwertig und relativ preiswert, da in großen Stückzahlen gefertigt. Damit ist es der Tiroler Glashütte gelungen, weltweit Konsumenten und Restaurants zu überzeugen, daß Weingenuß mit dem richtigen Glas beginnt.



416 /0



416 /15



416 /48



416 /5



416 /1



416 /71

Nr. 416 /0 **Bordeaux** Höhe: 225 mm, Inhalt: 610 ccm **15,70 €/Stck.**
Der Kelch für Rotweine mit einem komplexen Bouquet.

Nr. 416 /15 **Chianti classico** Höhe: 210 mm, Inhalt: 370 ccm **13,30 €/Stck.**
Das "normale" Rotweinglas für fruchtbetonte Sorten.

Nr. 416 /48 **Cuvée Prestige** Höhe: 218 mm, Inhalt: 230 ccm **13,30 €/Stck.**
Das harmonisch geschwungene Spumanteglas für die fruchtigen, italienischen Schaumweine.

Nr. 416 /5 **Chardonnay** Höhe: 198 mm, Inhalt: 350 ccm **13,30 €/Stck.**
Abgestimmt auf weiche, intensiv duftende Weißweine.

Nr. 416 /1 **Rheingau** Höhe: 190 mm, Inhalt: 240 ccm **13,30 €/Stck.**
Mit dem sich leicht öffnenden Rand ist dieses Glas ideal für frische, säurebetonte Weisse.

Nr. 416 /71 **Cognac** Höhe: 183 mm, Inhalt: 190 ccm **13,30 €/Stck.**
Die geschwungene Form ist gedacht für gereifte, kräftige Digestivs. Mir mundet jedoch auch eine feine Grappa sehr gut aus diesem Glas. Nur gekühlt sollte sie nicht sein.



Kapselschneider "Piranha" in blau **8,90 €/Stck.**
Einfach auf den Flaschenhals ansetzen und leicht zgedrückt drehen.
So lässt sich die Capsula witzig "köpfen".



Sommelierbesteck **"Vinesse"** **65,60 €/Stck.**
Handgearbeitetes Profi-Kellnermesser; Korkenzieher aus geschmiedetem
Edelstahl, Backen aus Aluminium, mikrogezahnte Klinge.
Ein schwarzes Samteti schützt das Set ebenso wirkungsvoll wie attraktiv.



Kellnermesser **"Pulltap Basic"** **12,75 €/Stck.**
Mit patentiertem zweistufigem Öffner = verlängerter Hebel.



Weinthermometer

8,50 €/Stck.

Bogenförmiges Flüssigkristall Weinthermometer zum Aufklipsen auf die Flasche; die Temperaturmessung erfolgt von außen. Mit Angaben zur Temperierung von Wein und Sekt.



Rapid Ice

11,90 €/ Stck.

Zum Kühlen für 0,75 l Flaschen. Die Manschette im Gefrierfach kalt halten. Im Bedarfsfall über die zu warme Flasche stülpen; nach 5 Minuten ist die Flasche gekühlt.



Flaschenkühler Classic

25,23 €/ Stck.

Das attraktive doppelwandige Gefäß hält Flaschen bis zu mehreren Stunden kühl. Das Vakuum zwischen den Wänden vermeidet das schnelle Abweichen der kalten Luft. Am effizientesten ist der Kühler, wenn er zuvor selbst gefrostet wurde.



Drop-Stop Ausgiesser

3,90 €/Pckg.

Nach dem Einschenken verbleibt kein Tropfen mehr am Flaschenhals. Einfach die dünne Metallfolie einrollen und aufstecken.

Die blitzsaubere Angelegenheit, um tropfenfrei zu genießen.



Dekantierkaraffe Leonardo

24,85 €/ Stck.

Die formschöne Karaffe eignet sich nicht nur ausgezeichnet zum Präsentieren und Servieren von Rotwein, sondern durch eine große Kontaktfläche atmet der Wein Sauerstoff und erhält so mehr Fülle, Weichheit und abgerundete Reife.