

Vårens nyheter från Riedel

Ett örtigt rödvin till lammsteken, krispigt vitt till skaldjuren eller kanske en fräsch rosé till vårkycklingen. Ett gott vin förtjänar att serveras i ett glas som på allra bästa vis framhäver dess egenskaper. Avnjuts vinet i rätt formad kupa förstärks doften och smaken ytterligare. Samma vin kan helt enkelt smaka och dofta helt olika beroende på vilket glas som används och det är kupformen som styr vilket vin som passar till vilken kupa. Riesling, Cabernet, Chardonnay... varje druvsort har sin specifika färg, sin speciella doft och karaktäristiska smak. Den kunskapen ligger till grund för glastillverkaren Riedels banbrytande vinglas som utvecklats under många år tillsammans med specialister för respektive druva. Riedel, som redan är ett begrepp inom vinkännarkretsar, lanserar nu ytterligare en unik glasserie för vin- och matfantaster. Veritas är ett exceptionellt tunt och exklusivt kristallglas med mjukt rundad kupa som designats för att framhäva vinets karaktär och aromer på bästa sätt. I serien finns tio olika glas anpassade till individuella druvsorter och typer av vin. Helt nytt är att det nu också finns glasmodeller för viner till Gamla Världens Syrah och Nya Världens Pinot Noir. Dessutom presenteras ett nytt Champagne glas, större än andra seriers champagneglas och som lyfter fram aromerna ännu mer än de smala, rakare glasen. Ny generalagentur för Riedels vinglas i Sverige är **Sundqvist, sundqvist.se**. Pris från 699 kr för tvåpack.