



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333

## ***Riedel, Sommelier, Chianti Classico***

Region: *diverse Regionen Frankreichs*  
Erzeuger: *Riedel*

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *18115*

*Höhe: 225 mm, Inhalt: 380 ccm*

*Ein italienischer Advokat und Besitzer eines Weingutes in der Toskana machte darauf aufmerksam, dass sich in dem Riedel Sortiment nur Gläser für Rebsorten französischer Herkunft befinden. Er wünschte sich aber auch ein Glas für seinen Wein. Der Önologe Dr. Filliputti und Georg Riedel suchten nach der geeigneten Form, die der Rebsorte Sangiovese gerecht werden sollte.*

*Ein Großteil der Reblagen liegt zwischen 300 und 600 m Höhe. Intensive Sonneneinstrahlung auf Steillagen mit kargen Böden bringen mineralische Weine mit mittlerem Körper, ausgeprägter Säure und Tannin zum Vorschein. Der Wein präsentiert sich in dem Glas mit den für die Rebsorte und die Region typischen Kirschnoten und Bittermandelaromen.*

*Am Gaumen gewinnt der Wein, aus dieser Form getrunken, an Frucht und Geschmeidigkeit, Säure und Tannin runden angenehm das Geschmacksbild dieses Klassikers ab.*

*Das Glas wurde im Beisein namhafter Winzer in Florenz am 11. Juni 1991 gegen andere Gläserformen verkostet und unter großem Beifall angenommen.*

Rebsorten und Weine:  
*Chianti, Dolcetto, Montepulciano, Sangiovese, Zinfandel.*

