



RIEDEL YASAKA

Die japanische Esskultur wird auf der ganzen Welt immer beliebter – Riedel hat die perfekten Gläser dafür

Die japanische Küche erlebt einen anhaltenden Boom und wird weltweit sehr geschätzt. Durch diesen Trend hat die Beliebtheit der japanischen Esskultur und damit verbunden auch die Nachfrage nach passenden Gläsern zugenommen.

Japanische Trinkgefäße besitzen traditionell einen kurzen oder gar keinen Stiel. Das harmonisiert mit der Vielzahl an kleinem Tischgeschirr, das häufig auf niedrigen Tischen oder kleinen Esstheken in winzigen Restaurants serviert wird.

Die Nachfrage nach kurzstieligen Riedel Gläsern wurde immer größer.

„Wir freuen uns, RIEDEL YASAKA, vorzustellen. Die neuen Gläser berücksichtigen alle Aspekte von Funktionalität, Ästhetik und Haptik. Dadurch bieten sie optimalen Weingenuss, passen perfekt zu Restaurants mit wenig Platz und können dennoch bequem am Stiel gehalten werden“, erklärt Maximilian J. Riedel, 11. Generation des Familienunternehmens.

RIEDEL YASAKA – die ersten kurzstielige Gläser von Riedel – passen hervorragend zur japanischen Tischkultur und zu den kleineren Proportionen von japanischem Tafelgeschirr – zu Hause wie auch im Restaurant.

YASAKA, manchmal auch „IYASAKA“ ausgesprochen, ist ein altes japanisches Wort. Es bedeutet „weiter gedeihen“ und „gemeinsam gedeihen“. Es hat auch eine ähnliche Bedeutung wie „banzai“ (hochleben lassen) und war früher gebräuchlich, um freudige Momente und Anlässe zu feiern.

Im Gegensatz zu der typischen Designsprache von Riedel, die durch lange Stiele betont wird, gibt es RIEDEL YASAKA in drei kurzstieligen Formen für die wichtigsten Weinsorten, von denen die japanische Küche in der Regel begleitet wird.

RIEDEL YASAKA ist die erste Weinglas-Serie von Riedel, die sortenspezifisch unterschiedliche Kelche auf kurzen Stielen besitzt. Die RIEDEL YASAKA Gläser sind maschinell gefertigt, langlebig und spülmaschinenfest. Sie bestehen aus feinem Kristallglas und haben dünne, kurze Stiele sowie große, stabile Bodenplatten.

AUSTRALIA | AUSTRIA | CHINA | FRANCE | GERMANY | NEW ZEALAND | ITALY | JAPAN | US | UK

WWW.RIEDEL.COM

RIEDEL YASAKA Gläser eignen sich für drei Weinsorten: aromatische Weißweine/Champagner, Rotweine aus dünnchaligen Beeren und Rotweine aus Beeren mit mitteldicker Schale. So findet man ganz einfach das richtige Glas für die meisten Weine, die gut zur japanischen Küche passen. Das garantiert jedes Mal optimalen Weingenuss.

Weitere Informationen über alle Gläser und Dekanter von Riedel finden Sie unter www.riedel.com.

Fotos zum Download finden Sie unter: <https://flic.kr/s/aHsmzBu87a>

