

Riedel Winewings – Die Weinglas-Kollektion von Georg Riedel, die aromatische Höhenflüge verspricht!



Georg Riedel hat während seiner langjährigen Tätigkeit als Glashersteller und -designer unzähligen funktionalen Gläsern die passende Form gegeben. Seine Kreationen umfassen Gläser für alkoholfreie Getränke und Kaffee sowie Gläser in vielfältigsten Formen für alkoholische Getränke. Jedes Glas besitzt ein spezielles Design, wodurch sich das Getränk, für das es bestimmt ist, perfekt genießen lässt.

Im Sommer 2018 wurde Georg Riedel von einem Kunden gebeten, das „ultimative Glas“ für Cabernet Sauvignon zu entwickeln. Dieses Projekt lieferte die Inspiration für die Entwicklung von Riedel Winewings.

Langsam entstand daraus eine neue Form: mit flachem, weitem Boden, der an die Tragflächen eines Flugzeugs erinnert – samt hochgeklappten Tragflächenspitzen. Was als Entwicklung eines Glases für eine einzelne Rebsorte begann, zog sich über ein Jahr, in dem viele Verkostungen stattfanden. An Form, Größe und Durchmesser wurden zahlreiche Änderungen vorgenommen. Schließlich endete es damit, dass sieben verschiedene Gläser entstanden – je eines für die beliebtesten Rebsorten.

Riedel Winewings war geboren und kann nun abheben!

Georg Riedel erklärt das Konzept von Winewings so:

„Ich habe mich für einen flachen, gestreckten Boden in Flügelform entschieden, damit der Wein eine möglichst große Fläche bedeckt. Das ermöglicht mehr Verdunstung, wodurch das Aroma intensiver wird. Wenn man dann die Nase zum Glas führt, kommt sie näher an die große vom Wein bedeckte Oberfläche. Das alleine würde jedoch nicht das optimale Aroma der verschiedenen Rebsorten zur Geltung bringen. Deshalb war es nötig, den Körper des Glases zu wölben und den Durchmesser der Öffnung eines jeden Glases genau abzustimmen. Nur so können die zarten, vielschichtigen Aromen erfasst werden.“

Riedel Winewings umfasst insgesamt sieben Gläser. Drei für Rotweine, drei für Weißweine und eines für Champagner sowie Schaumweine.

Georg Riedel erklärt: *„Wir haben uns mit den drei klassischen und bedeutendsten Weißweinen beschäftigt: Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc. Jede Sorte enthält verschiedene Aromen und alle unterscheiden sich im Mundgefühl. Wir sind überzeugt, dass jede Weinsorte eine eigene Glasform benötigt, damit wir ihre ganz eigenen Charakteristiken würdigen können.“*

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

WWW.RIEDEL.COM

„Rotweine entstehen dadurch, dass Haut und Saft der Trauben gemeinsam gären. Die Haut enthält dabei die Farbstoffe und Tannine. Die Dicke der Haut und die Größe der Beere bestimmen die Farbintensität sowie den Tanningehalt“, so Georg Riedel weiter.

Durch die unterschiedliche Dicke der jeweiligen Traubenhaut, ergeben sich für die Rotweine drei Kategorien: mild, mittel oder kräftig. Um den Genuss des Geschmacksprofils zu steigern bietet Riedel drei verschiedene Glasformen an:

Mild- Pinot Noir
Mittel - Syrah
Kräftig - Cabernet Sauvignon

Und – last but not least – gibt es ein Glas für Champagner und Schaumweine. Dieses hebt die zarten Aromen von süßem, geröstetem Brot hervor und sorgt für ein sinnliches Mundgefühl, wenn die winzigen Bläschen eine spritzig-cremige Textur am Gaumen zur Geltung bringen. *„Dieses Glas ist ein Must-have“,* stellt Georg Riedel fest.

Riedel Winewings ist eine von Georg Riedel persönlich entwickelte Glas-Kollektion. Seinen eigenen Worten nach definiert diese Kollektion die Formensprache völlig neu. Dieses Design ist *„kompromisslos funktional und verschafft Weinaromen wahre Höhenflüge“.*