Medoc e Mosel, i nuovi decanter di Riedel

2019-03-mosel-2019-04-medoc-groupe-filled-copia-25d40cfc

La loro forma snella, realizzata mediante soffiatura, rende questi decanter molto facili da maneggiare. Medoc e Mosel sono ideali per vini rossi maturi, vini bianchi novelli, champagne e vini arancioni.

L'ideatore **Maximilian J. Riedel**, spiega che il loro design riflette chiaramente il trend del "pranzo informale", riprendendo chiaramente un concetto molto diffuso nell'epoca moderna, vale a dire un ritorno all'essenziale. *"I decanter Riedel, con la loro doppia e tripla funzione di decantazione, risultano perfettamente funzionali per gli intenditori, ma per altri un po' troppo complicati e difficili da maneggiare. Le nuove proposte della collezione M esprimono un concetto che, a nostro giudizio, potrebbe interpretare perfettamente lo spirito della nostra epoca: "dal produttore al consumatore."*

Medoc e Mosel vengono realizzati a mano, in vetro cristallo, mediante soffiatura nello stabilimento Riedel a Kufstein. Sono maneggevoli, trovano perfettamente spazio in frigorifero e sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.