



 **decanter**

Riedel-lasielämys

10.3.2026

Decanter Oy

-tarina

Decanter Oy sai alkunsa vuonna vuonna 1987 Juha Berglundin viini-innostuksesta. Vuosien saatossa pienestä korkkiruuvikaupasta on muotoutunut monipuolinen viinin- ja ruoanystävien ostospaikka, joka palvelee asiakkaita kahdessa myymälässä sekä verkkokaupassa @decanter.fi.

Decanterin valikoima koostuu laadukkaista viini- ja keittiötarvikkeista, joiden maahantuojana ja tukkumyyjänä yritys myös toimii. Tuotteiden vastuullisuus, laatu ja kestävyys ovat meille tärkeitä arvoja. Näiden arvojen kautta haluamme luoda elämyksiä ja kehittää valikoimaamme aktiivisesti palvelemaan asiakkaidemme ja kuluttajien muuttuvia tarpeita.



GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

RIEDEL

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS

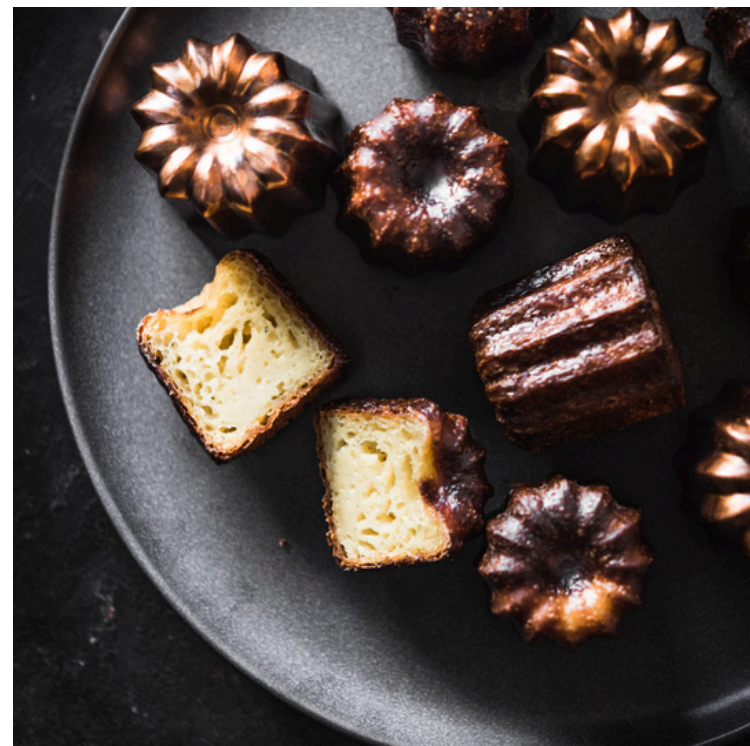
PEUGEOT
FRANCE

HEXCLAD
HYBRID COOKWARE

cilio
PREMIUM

KÜCHENPROFI

KAI



“The finest glasses for both technical and hedonistic purposes are those made by RIEDEL. The effect of these glasses on fine wine is profound. I cannot emphasize enough what a difference they make.”

Robert M. Parker Jr.

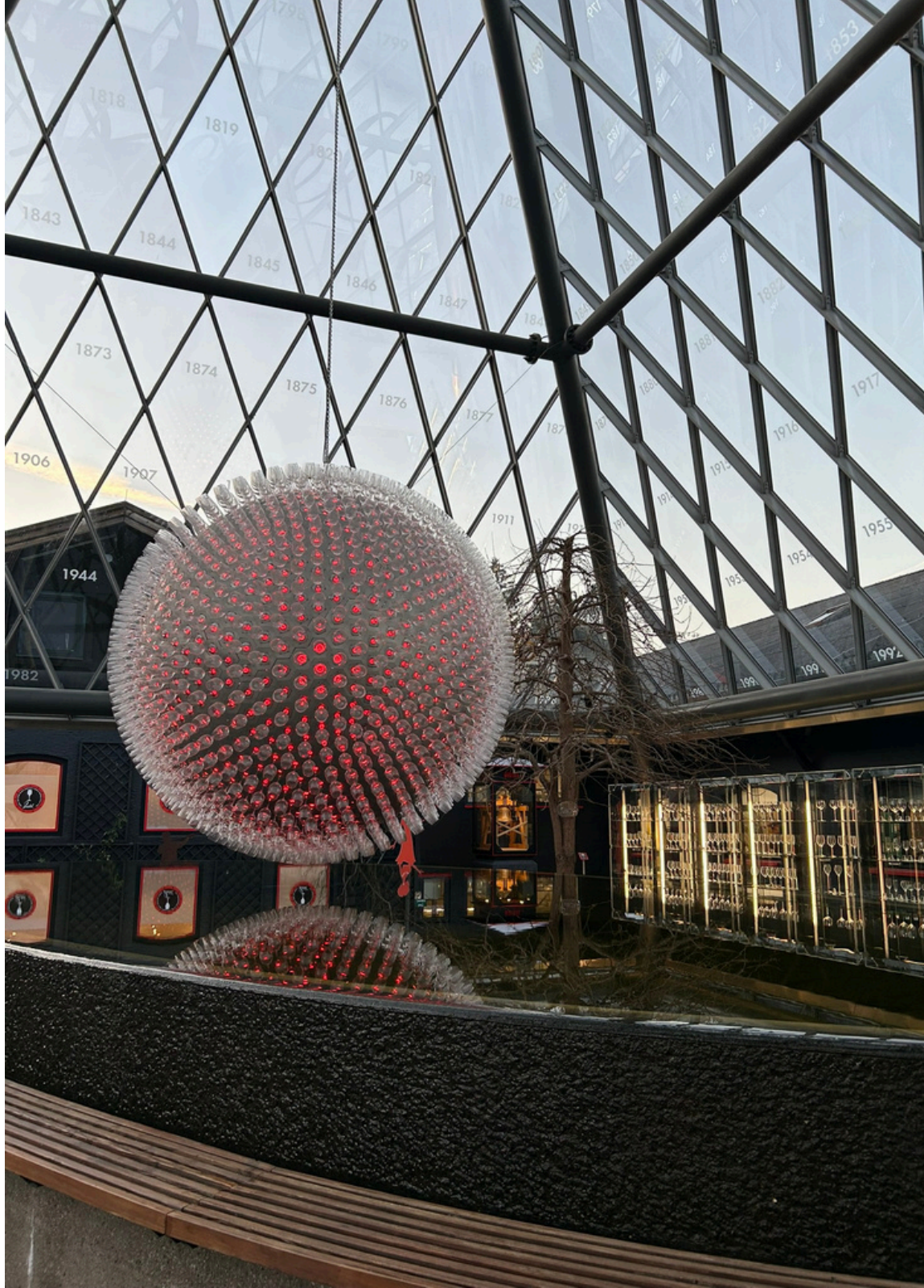
RIEDEL

“Parasta mitä voit viineillesi tarjota!”

Riedelin suku on työskennellyt lasinvalmistuksen parissa jo 270 vuoden ajan. Yhteensä 11 sukupolvea on ollut vastaamassa suvun katkeamattomasta liiketoiminnasta.

Riedel'in filosofia on muotoilla lasit korostamaan viinien parhaita ominaisuuksia eli ne edustavat lasin ja viinin täydellistä harmoniaa. Yhteistyössä viinivalmistajien kanssa eri viinityyleille suunnitellut lasit takaavat täydellisen viininautinnon.

Riedel-tehdas / Kufstein, Itävalta



RIEDEL VERITAS -SARJA

Riedel Veritas -viinilasisarja kerää yhteen kaiken Riedel-historian aikana kerätyn tietotaidon lasinpuhallustekniikasta aina lasin muodon vaikutuksesta viinin tuoksu- ja makumaailmaan.

Riedel Veritas-sarjan taustalla on ollut ajatus luoda hienoin ja kevein konepuhallettu viinilasisarja. Laseissa yhdistyy käsin puhalletun lasin hienostuneisuus ja tasapaino sekä konepuhalluksen virheettömyys. Sarja on suunniteltu vuonna 2014 ja sisältää 13 erilaista ja upeaa lasia.



RIEDEL VERITAS RIESLING

Riedel Veritas Riesling -valkoviinilasi sopii erinomaisesti aromaattisille valkoviineille, joissa on raikasta hapokkuutta, mineraalisuutta ja intensiivistä hedelmäisyyttä.

Tämä viinilasi on yksi monipuolisimmista Riedel-viinilaseista. Valkoviinien kohdalla hapokkuus ja hedelmäisyys löytävät miellyttävän tasapainon. Aromit monipuolistuvat ja pääsevät hyvin esille. Viinilasista voit hyvin nauttia myös makeammat valkoviinit. Lasi soveltuu todella hyvin myös kevyille punaviineille, jolloin tanniinit ja hapokkuus ovat herkullisessa tasapainossa.



RIEDEL VERITAS OAKED CHARDONNAY

Riedel Veritas Oaked Chardonnay -valkoviinilasi on erittäin kaunis ja täydellinen viinilasi täyteläisille valkoviineille!

Viinilasin suuri ja kupumainen malja avaa viinin koko monipuolisen aromimaailman, kun hedelmäisyys pääsee esille tammisuuden takaa. Leveä suuaukko korostaa sopivasti hapokkuutta antaen viinille ihanan, raikkaan ja pitkän jälkimaun. Tässä lasissa viini löytää luonnollisen tasapainonsa hapokkuuden, hedelmän ja tammisuuden välillä. Viinilasi saa melko korkeankin alkoholin pidettyä tyylikkäästi kurissa.



RIEDEL VERITAS OLD WORLD PINOT NOIR

Riedel Veritas Old World Pinot Noir -punaviinilasi korostaa taitavasti marjaisten ja hapokkaiden, kevyiden punaviinien aromien kirjoa.

Tämä lasi korostaa viinin hedelmäisyyttä ja tasapainottaa korkeaa hapokkuutta. Suuri malja mahdollistaa aromimaailman esille tulemisen, sillä viinillä on tarpeeksi tilaa kehittyä. Kapeahko suuaukko ohjaa viinin suun keskelle ja etuosaan välttämällä kielen sivuja, joilla hapokkuus korostuu entisestään. Tällä tavoin viini tuntuu tasapainoisemmalta. Kokeile tästä lasista myös laadukkaat samppanjat!



RIEDEL VERITAS CABERNET/MERLOT

Riedel Veritas Cabernet -punaviinilasi palvelee täydellisesti täyteläisiä punaviinejä, joilla on moniulotteinen aromimaailma ja paljon tanniineja. Viinilasin suuri malja antaa viinille tarpeeksi tilaa avautua ja pehmentyä täydelliseksi!

Suuremmassa maljassa myös syvät ja tummat aromit pääsevät paremmin oikeuksiinsa. Korkea malja ohjaa viinin vauhdikkaasti suun takaosaan. Täyteläisten ja voimakkaasti tanniinisten viinien kanssa on tärkeää, ettei se jää suun etuosaan viipyilemään, sillä juurikin suun etuosassa aistimme herkimmin tanniinit. Tällöin kokemus herkullisesta viinistä voi jäädä kovin yksiulotteiseksi.

Kiitos!

Myynti ja lisätiedot:

Marjaana Siljander
Myyntijohtaja B2B
marjaana.siljander@decanter.fi
+358 40 8472262



Löydä meidät somessa:



@decanter.fi
#neuvoaantava
#decanter

@riedelpartner_finland
#myriedel

@decanter.fi
#decanter
#neuvoaantava

www.decanter.fi



 **decanter**