



Chef & Sommelier

AROM'UP Fruity

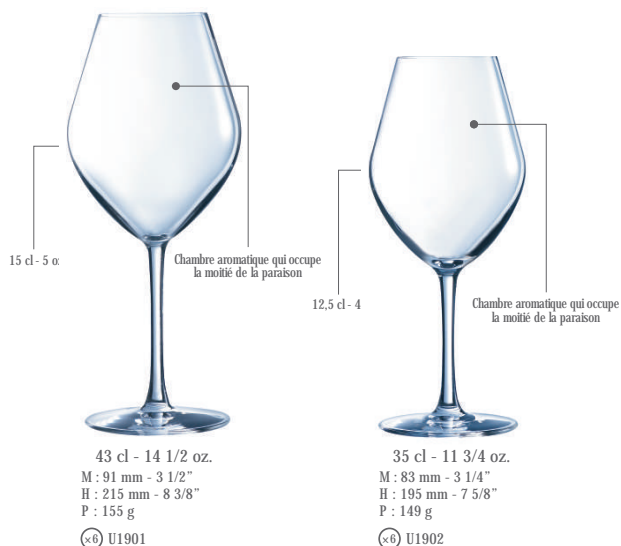
La forme FRUITY développe les arômes fruités liés aux cépages.



Les verres FRUITY sont conçus pour révéler les arômes issus du cépage :
 les arômes de vins rouges tels que : cerise ou framboise (43 cl).
 les arômes des vins blancs tels que : la pêche ou le citron (35 cl).

Pourquoi ?

La surface d'oxygénation au milieu de la paraison offre une chambre aromatique qui permet de révéler les arômes les plus subtils.



43 cl - 14 1/2 oz.
 M : 91 mm - 3 1/2"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 P : 155 g

⊗ U1901

Fruity 43 cl
 Vins recommandés avec ce verre :
 vins rouges (Cabernet, Merlot, Syrah,
 Pinot noir...) sans élevage en fût, et
 les vins rosés.

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 83 mm - 3 1/4"
 H : 195 mm - 7 5/8"
 P : 149 g

⊗ U1902

Fruity 35 cl
 Vins recommandés avec ce verre :
 vins blancs (Chardonnay,
 Sauvignon, Riesling...) sans
 élevage en fût.



Chef & Sommelier



Kwarx[®]
by ARC INTERNATIONAL
Research Center Advanced material

Kwarx[®]
la synthèse des meilleures qualités des matériaux verriers existants,
la pureté en plus.

