



Chef & Sommelier

AROM'UP Oaky

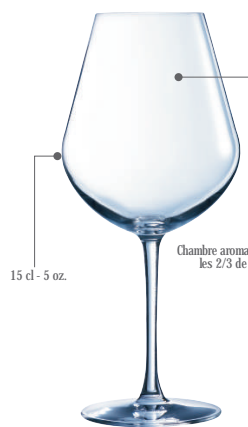


La forme OAKY développe les arômes boisés liés à l'élevage en fût.

Les verres OAKY sont conçus pour révéler les arômes boisés des vins (ou arômes d'élevage en tonneau) : les arômes de vins rouges tels que le café ou le pain grillé (47 cl). les arômes de vins blancs comme la vanille ou la brioche (41 cl).

Pourquoi ?

La surface d'oxygénation à la base de la paraison présente une chambre aromatique optimale afin que se dégagent les arômes les plus intenses.



15 cl - 5 oz.

Chambre aromatique qui occupe les 2/3 de la paraison

47 cl - 15 3/4 oz.
M : 96 mm - 3 1/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 170 g

U1904

Oaky 47 cl
Vins recommandés avec ce verre : vins rouges (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...) élevés en fût.



12,5 cl - 4 oz.

Chambre aromatique qui occupe les 2/3 de la paraison

41 cl - 13 3/4 oz.
M : 91 mm - 3 1/4"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 160 g

U1903

Oaky 41 cl
Vins recommandés avec ce verre : vins blancs (Chardonnay, Sauvignon, Riesling...) élevés 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.

