Gastgeber Thomas Tippelt und Simone Schmelzer und Melanie Schmelzer präsentierten Gläser von Riedel

Heinz-Dieter Ziesmann von Riedel erläuterte versiert und kurzweilig die Philosophie seines Hauses

Vollendeter Genuss mit Riedel-Glas

Stahlwarenhaus Schmelzer lud zur Glas-Weinprobe

Das gibt's doch gar nicht. Einfach unglaublich!" So oder ähnlich lauteten die Kommentare der Wein-Enthusiasten in der vollbesetzten Orangerie des Nell's Park Hotels bei der Glas-Weinprobe, zu der das Stahlwarenhaus Schmelzer und die Glasmanufaktur Riedel Ende Oktober geladen hatten. Soeben hatten die Gäste einen trockenen Mosel-Riesling aus einem Traditionsglas aus Großmutters Vitrine probiert. Der 2004er Kaseler Nies'chen Kabinett schmeckte so lala - die Säure übertönte die meisten feinen Aromen. Dann forderte Moderator Heinz Dieter Ziesmann aus dem Hause Riedel die Gäste auf, den Rest des Weines in ein Riesling-Glas von Riedel zu dekantieren - und die Überraschung war perfekt. Durch die spezielle Beschaffenheit der Oberfläche im Glas wurde der edle Tropfen „aufgebrochen". Beim Probieren erlebte man jetzt förmlich eine Explosion der Fruchtaromen auf der Zunge. Schuld daran ist der ästhetisch geformten Rand des Riedel-Glases, der wie ein „Säurespoiler" wirkt und alle Duft-Geschmackskomponenten des Rieslings am besten vermittelt.

Vollendeten Genuss bereitete auch die Vielzahl anderer, von Sommeliers mitentwickelten Riedel-Gläser, die u.a. für Burgunder- und Bordeaux-Rotweine, für Chianti Classico, Chablis, für Jahrgangs-Champagner, Grappa, Steinobst und für Wasser. Am Ende waren die Gäste begeistert und dankten den Inhabern des Stahlwarenhaus Schmelzer, Ehepaar Thomas Tippelt und Simone Schmelzer und Melanie Schmelzer für diesen lehrreichen und niveauvollen Abend.

Genießerrunde: (v.li.) Gabriela Hess-Albert, Karl-Heinz und Andrea Kessel, Dr. Helmut Albert, Renate Heil

Bildleiste links: Gäste während der Wein-Degustation