

Verseur-décanteur - (en vrac) , 19,90 CHF

<https://geosolaire.ch/verseur-decanteur1>

Product Image



Description

Accélère l'ouverture des arômes par l'apport de l'oxygène de l'air aspiré lors du service. Cela est possible grâce à un système de "giffare" rétrécissement en forme de sablier à l'intérieur du verseur qui accélère le débit du vin et engendre une aspiration d'air. Ce système peut remplacer un carafage et peut très bien s'utiliser sur des vin jeune.

Techniquement la qualité d'oxygénation obtenu est presque le même que celui d'un carafage. Mais le verseur décanteur présente le gros avantage de ne pas oxygéner l'intégralité de la bouteille mais seulement le verre servi. Ainsi à long terme le reste de la bouteille n'est pas péjoré par un excès d'oxygène.

C'est un décanteur très efficace qui permet d'insuffler une bouffée d'oxygène aux vins que vous servez.