
Verseur-décanteur - Menu Premium , 49,50 CHF

<https://geosolaire.ch/menu-premium>

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