



Glaçons ou non, telle est la question



Tipp von Oliver Friedrich



Le rosé est particulièrement apprécié par forte chaleur. Quant à savoir si les glaçons et le rosé font bon ménage, les avis sont partagés. Naturellement, rien ne s'oppose à l'ajout de glaçons dans du vin rosé ou blanc pour le savourer glacé. Cependant, il risque d'être noyé quand le glaçon fond, son goût étant ainsi dénaturé. Dans ce cas, il n'y a que deux solutions: le boire rapidement ou utiliser des glaçons réutilisables (comme les pierres à whisky).