

Gerolsteiner und Wein

Sie suchen das passende Mineralwasser zu Ihrem Wein? Hier finden Sie wertvolle Tipps für die Wahl des richtigen Mineralwassers – mit viel, wenig oder ohne Kohlensäure.

Weine mit viel Gerbstoff (Rotweine, Weißweine aus dem Barrique) sollten mit einem Wasser gereicht werden, das wenig oder keine Kohlensäure enthält: **Gerolsteiner Medium** oder **Gerolsteiner Naturell** sind die besten Begleiter für diese Weinkategorie. Mit zuviel Kohlensäure würde sich der bittere Geschmack der Tannine noch steigern.








Trockene Weißweine mit ausgeprägter Säure verlangen nach einem Mineralwasser mit wenig Kohlensäure: **Gerolsteiner Medium**, denn Säure und Säure verstärken sich sonst zusätzlich auf der Zunge.

Halbtrockene und liebliche Weißweine benötigen ein Mineralwasser mit viel Kohlensäure: **Gerolsteiner Sprudel**, denn die Kohlensäure erfrischt die Zunge und hebt die Süße besonders elegant hervor.



Das Wasser mit Stern

Welches Mineralwasser zu welchem Wein

Wasser \ Wein	Weißweine trocken	Weißweine halbtrocken	Weißweine gerbstoffbetont	Weißweine gereift	Weißweine edelsüß	Rotweine klassisch	Rotweine barrique
Gerolsteiner Sprudel							
Gerolsteiner Medium							
Gerolsteiner Naturell							

Gerolsteiner Sprudel und Wein



Weißweine edelsüß

Edelsüße Weißweine harmonieren sehr gut mit Gerolsteiner Sprudel. Die prickelnde Kohlensäure des Mineralwassers erfrischt den Gaumen, „reinigt“ die Zunge und unterstreicht das Spiel von Süße und Säure auf eine lebendige Weise.



Die wichtigsten Vertreter:

Riesling	Huxelrebe
Gewürztraminer	Rieslaner
Scheurebe	Eiswein
Muscat d'Alexandrie	Late Harvest
Frontignan	Ausbruch
Trockenauslese	Tokay
Beerenauslese	Sauternes
Vino Santo	

Gerolsteiner Medium und Wein

Weißweine trocken

Aufgrund des mittleren Kohlen- säuregehaltes des Mineralwassers und der ausgewogenen Minerali- tät (Natrium) wird die Weinsäure geschmacklich unterstützt. Der Wein kann so sein volles Aromen- spektrum entfalten und wirkt appetitanregend.

Weißweine halbtrocken

Das Zusammenwirken von Wein und Mineralwasser ergibt ein har- monisches Geschmacksbild. Gerolsteiner Medium unterstreicht durch seine balancierte Mineralik das Empfinden der Weinsäuren und der Süße.

Weißweine gereift

Der mittlere Kohlen säuregehalt erfrischt den Gaumen und gibt die Möglichkeit, den Wein auch in seinen vielfältigen aromatischen Facetten zu genießen. Die durch die lange Lagerung abgebaute Säure wird durch die Kohlen säure von Gerolsteiner Medium ergänzt. Der Wein erscheint frischer und jünger.



Die wichtigsten Vertreter:
Riesling
Grüner Veltliner
Sauvignon Blanc
Sylvaner
Elbling
Chardonnay
Viognier

Die wichtigsten Vertreter:
Riesling
Gewürztraminer
Scheurebe
Müller-Thurgau
Semillion
Vermentino
Chenin Blanc

Die wichtigsten Vertreter:	
Riesling	Sherry
Grüner Veltliner	Chablis
Rieslaner	Semillion
Gewürztraminer	Dézaley
Burgund weiß	
Chardonnay	
Pedro Ximenez	

Gerolsteiner Naturell und Wein

Weißweine gerbstoffbetont

Aufgrund des niedrigen Kohlen-säuregehaltes werden die Tannine als Geschmacksträger für bitteres Empfinden gemildert. Die primären Fruchtaromen bekommen so mehr Ausdruck und werden in den geschmacklichen Vordergrund gestellt. Der Wein wird cremiger und nicht verfälscht.

Die wichtigsten Vertreter:	
Grauer Burgunder	
Weisser Burgunder	
Chateauneuf-du-pape Blanc	
Graves Blanc	
Chardonnay	Vognier
Chenin Blanc	Condrieu

Rotweine klassisch

Rotweine haben neben der Wein-säure auch Gerbsäuren. Gerolsteiner Naturell mildert mit seiner Eigenschaft als Wasser ohne Kohlensäure diese Säuren positiv ab. Der Rotwein erscheint fruchtiger und erlaubt dem Genießer die Süße des Weines deutlicher wahrzunehmen.

Die wichtigsten Vertreter:	
Spätburgunder	Trollinger
Dornfelder	Zweigelt
Portugieser	Beaujolais
Frühburgunder	Bardolino
Lambrusco	Cornalin

Rotweine barrique

Diese Weine zeichnen sich durch Ihre Würze und Nachhaltigkeit aus. Fruchtaromen werden erst nach einiger Zeit und durch Luftkontakt deutlich. Gerolsteiner Naturell hat die Eigenschaft, den Geschmack des Weines zu intensivieren und das geschmacklich bittere Empfinden der Gerbstoffe zu mildern.

Die wichtigsten Vertreter:	
Cabernet Sauvignon	
Malbec Cabernet Franc	
Merlot	Bordeaux
Tempranillo	Hermitage
Syrah	Spätburgunder
Chianti	Grenache Noir

