



## **Porträt Gerolsteiner Mineralwasser „Das Wasser mit Stern“ Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG**

---

Stand: 06/2022

### **Porträt Gerolsteiner Mineralwasser: „Das Wasser mit Stern“**

So wie das „Terroir“ – die Gegend, aus der ein Wein stammt – seinen Charakter prägt, besteht auch bei Mineralwasser ein enger Zusammenhang zwischen Herkunft und Geschmack: Neben dem Kohlensäuregehalt entscheiden die Gesteinsschichten, die ein Wasser durchlaufen hat, über die Höhe und Zusammensetzung der Mineralstoffe und prägen damit das Geschmacksprofil. Gerolsteiner verdankt seine ausgewogene Mineralisierung der Herkunft aus einem Quellgebiet in der Vulkaneifel, das in seiner geologischen Beschaffenheit einzigartig ist.

#### **Geologisch einzigartiges Quellgebiet in der Vulkaneifel**

In der Region Gerolstein trifft in der Tiefe Kohlensäure vulkanischen Ursprungs auf calcium- und magnesiumhaltiges Dolomitgestein. Mit Hilfe dieser natürlichen Kohlensäure kann das Wasser die wertvollen Mineralstoffe aus dem Dolomit lösen und aufnehmen. Dadurch bietet jeder Liter Gerolsteiner Sprudel, Gerolsteiner Medium bzw. Gerolsteiner Feinperlig von Natur aus 2.500 Milligramm Mineralien und Spurenelemente – mehr als die meisten anderen deutschen Wässer. Typisch sind Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat. Gerolsteiner Sprudel, Medium und Feinperlig enthalten jeweils 348 mg Calcium und 108 mg Magnesium pro Liter. Das heißt, dass ein Liter bereits mehr als ein Drittel der empfohlenen Tageszufuhr an Calcium und ein Viertel der empfohlenen Tageszufuhr an Magnesium deckt.

#### **Neu: das außergewöhnlich mineralstoffreiche Mineralwasser *Ursprung***

Seit März 2022 hat Gerolsteiner in der Gastronomie das außergewöhnlich mineralstoffreiche Mineralwasser *Ursprung* eingeführt: *Ursprung* stammt innerhalb des Gerolsteiner Quellgebiets in der Vulkaneifel aus einer Quelle, wo in der Tiefe besonders viele Mineralstoffe aus dem Gestein gelöst werden. Es liefert 4.441 mg Mineralien pro Liter (allein 3.144 mg Hydrogencarbonat, 590 mg Calcium und 167 mg Magnesium) und ist damit sozusagen die „Mutter aller Mineralwässer“. Trotz der hohen Mineralisierung, schmeckt *Ursprung* angenehm mild.

#### **Ausgewogen mineralisiert, harmonisch im Geschmack**

Entscheidend für die Qualität und den Geschmack eines Mineralwassers ist nicht nur die Höhe der Mineralisierung, sondern auch die Zusammensetzung. Hoch mineralisierte Mineralwässer haben oft eine leicht salzige oder bittere Note, bei mineralstoffarmen Mineralwässern drängt sich die Kohlensäure als säuerliche Geschmackskomponente in den Vordergrund. Da Gerolsteiner Sprudel und Gerolsteiner Medium mineralstoffreich sind, dabei aber wenig Natriumchlorid bzw. Sulfat enthalten, schmecken sie angenehm ausgewogen.

## **Ein guter Wein verdient das Wasser, das zu ihm passt**

Die ausgewogene Mineralisierung und der daraus resultierende harmonische Geschmack ohne starke Eigennote machen Gerolsteiner auch zu einem idealen Begleitgetränk für Wein. Mit Gerolsteiner Sprudel, Medium und Naturell, die sich im Kohlensäuregehalt und in ihrer Mineralisierung unterscheiden, bietet Gerolsteiner zu jedem Wein ein Mineralwasser, das den Charakter des Weines optimal zur Geltung bringt. Gerbstoffbetonte Rot- und Weißweine harmonieren besonders mit Gerolsteiner Naturell, einem weichen stillen Mineralwasser. Liebliche Weine benötigen dagegen ein Mineralwasser mit viel Kohlensäure, das erfrischt und die Süße des Weines elegant hervorhebt wie Gerolsteiner Sprudel. Trockene Weißweine finden in Gerolsteiner Medium ihr Pendant: Die belebende, ausgewogene Kohlensäure verleiht Weinen mit wenig Weinsäure Jugendlichkeit und Frische. Eine schnelle Orientierung, welches Mineralwasser zu welchem Wein passt, bietet die Website [www.weinplaces.de](http://www.weinplaces.de).

Von Mineralwasser zu Mineralwasser gibt es teilweise erhebliche Unterschiede in der Mineralisierung: Auf der Website [www.mineralienrechner.de](http://www.mineralienrechner.de) und der Mineralienrechner-App Wassertest kann man sich über die Mineralisierung von mehr als 1.000 Mineralwässern informieren.