

Im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Pressemitteilung

Heidesheim, Mai 2012

Wein & Wasser – Purer Genuss x 2

Zum einem guten Essen gehört beides - eine ausgesuchter Wein und ein ausgewähltes Wasser. Der richtige Kohlensäure- und Mineralstoffgehalt unterstützt den Weingeschmack und macht das Weinerlebnis perfekt.

Den Wein-Charakter betonen

Bei der Auswahl des Wassers sollte man auf den Wein im Glas Bezug nehmen. So passt nicht jedes Wasser optimal zu jedem Wein.

Zu trockenen Weißen mit spritziger Säure – wie Riesling oder Chardonnay – passt eher ein Wasser mit geringem bis mittlerem Kohlesäuregehalt. Zu halbtrockenen Weinen sind Mineralwässer mit wenig Kohlensäure ideal. Sie unterstreichen die Säure und Süße des Weins harmonisch. Edelsüße Weine vertragen am meisten Kohlensäure, sie macht den Wein besonders lebendig. Bei Rotwein sollte man bevorzugt zu einem stillen Wasser greifen.

Bei der Verkostung verschiedener Weine neutralisiert das Mineralwasser den Geschmack durch Umspülen der Geschmacksknospen. So wird der nächste Schluck wieder zu einem neuen Geschmackserlebnis. Außerdem löscht ein Glas Wasser vorweg getrunken den Durst, der Wein ist dann der genussvolle zweite Schritt. Auf je ein Glas Wein sollte man mindestens ein Glas Wasser trinken. Optimaler Weise sogar die doppelte Menge.

Die Mineralstoffe

Neben dem Gehalt an Kohlensäure spielen die Mineralstoffe und Spurenelemente im Wasser eine wichtige Rolle für den Geschmack. Je nach Konzentration der verschiedenen Mineralien schmeckt ein Wasser eher neutral (Hydrogencarbonat-Wasser), salzig (Chlorid-Wasser) oder leicht süßlich bis bitter (sulfathaltige Wasser).

Für das perfekte Genusserlebnis von Wein und Wasser muss das Wasser den Wein unterstützen, darf ihn aber nicht überlagern. Daher sollte man weniger mineralhaltiges Wasser bevorzugen.

Anzahl Wörter 245 // Anzahl Zeichen 1.739