

Wein & Wasser - eine perfekte Liason

Zum guten Wein reicht man heute ganz selbstverständlich ein passendes Mineralwasser. Der richtige Kohlensäure- und Mineralstoffgehalt unterstützt den Weingeschmack und macht das Weinerlebnis perfekt. So gehört zu einem guten Essen beides - ein ausgesuchter Wein und ein ausgewähltes Wasser.

Den Wein-Charakter betonen

Bei der Verkostung verschiedener Weine – wie z.B. auf der SOVINO in Soest – neutralisiert das Mineralwasser den Geschmack durch Umspülen der Geschmacksknospen. So wird der nächste Schluck wieder zu einem neuen Geschmackserlebnis. Bei der Auswahl des Wassers sollte man auf den Wein im Glas Bezug nehmen. Nicht jedes Wasser passt optimal zu jedem Wein.

Zu trockenen Weißen mit spritziger Säure – wie Riesling oder Chardonnay – passt am besten ein Wasser mit mittlerem Kohlesäuregehalt. Zu halbtrockenen Weinen sind Mineralwässer mit geringer 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 eher zu einem stillen Wasser greifen.

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 227 // Anzahl Zeichen 1.646