

und belebt die üppige Süße. Und nicht zu vergessen zum Mischen der Weinschorle. Zu dieser spritzigen „Cuvée“ aus mindestens 50% (Lieblings-)Wein bedarf es eines sprudelnden Wassers, mit stillem Wasser schmeckt sie schal und zeigt nichts von ihrer geschätzten frischen Art.

Doch die Analysewerte des Wassers sagen leider nichts über seine Weineignung aus. Es hängt z. B nicht nur vom Kohlendioxidgehalt an sich, sondern vom ganzen Mineralienmix ab, wie stark sich diese am Gaumen entbindet. Analog zum Wein hilft eben nicht nur der Blick auf das Etikett, über das perfekte Geschmackserlebnis entscheidet letztendlich die eigene Zunge.

Die Temperatur: Wasser sollte so kühl wie Weißwein serviert werden (8-11°C); ist es zu kalt, so „friert es die Geschmacksknospen ein“ und beeinträchtigt die Wahrnehmung der Weinaromen; ist es zu warm, verliert es seinen erfrischenden Charakter.

Das Glas: es empfehlen sich dünnwandige Gläser mit Stil; am Rand leicht ausgestellte Gläser machen das Wasser milder und kohlendioxidhaltiges Wasser sollte aus Gläsern mit kleinerer Oberfläche getrunken werden, damit das lebendige Prickeln nicht verloren geht.



Mineralwasser und Wein

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Wasser ist ein wichtiges Lebenselixier, es regelt den Flüssigkeitshaushalt im Körper und besitzt Reinigungsfunktion. Und dennoch dient das Wasser mehr als Durstlöscher denn als Genussmittel. Nicht zu vernachlässigen ist aber seine Bedeutung, wenn es zum Wein getrunken werden soll. Es umspült den Gaumen, neutralisiert und bereitet die Sinne auf ein neues Geschmackserlebnis vor.

Gerade bei der Zusammenstellung von Speisen und Wein ist es das Ziel, die größtmögliche Harmonie der Aromen und Geschmacksrichtungen zu erreichen; das Schlückchen Wasser zwischendurch kann Duft, Aromenvielfalt, Körper und Struktur des Weines noch deutlicher zur Geltung bringen.

Der Eigengeschmack des Wassers ist, auf den ersten Schluck oder solo getrunken meist nicht erkennbar, aber gerade zusammen mit Wein werden die Unterschiede schmeckbar.

Es kommt vor allem auf die Zusammensetzung der Mineralstoffe sowie den Kohlen säuregehalt des Wassers an, je ausgewogener, desto besser ist es als Begleiter geeignet.

Magnesium hilft die Folgen des Alkohols am nächsten Tag geringer zu halten, ohne sich negativ auf den Abgang des Weines auszuwirken.

Natrium schmeckt in höheren Konzentrationen salzig und beeinträchtigt somit den Wein.

Hydrogencarbonat dient als basischer Ausgleich zu säurehaltigen Lebensmitteln und der Fruchtsäure im Wein, es mildert außerdem Gerbstoffe und balanciert die Süße. Aber auch hier gilt: nicht viel hilft viel, sonst wirkt der Wein dumpf und ausdruckslos.

Kohlensäure verstärkt Gerbstoffe und mildert die Süße, je mehr Säure der Wein enthält, umso weniger sollte im Wasser sein.

Stilles Mineralwasser eignet sich zu leichten blumig-frischen Weißweinen wie Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, sowie zu erfrischenden, leichten Rotweinen und Rosé von Spätburgunder, Schwarzriesling und Trollinger, da sich der animierende Weinstil entfalten kann, der feinfuchtige Charakter betont und die Weinsäure dezent unterstrichen wird.

Wenig Kohlensäure (Medium) ist idealer Begleiter zu säureärmeren Weißweinen wie Gutedel und Silvaner, aber auch zu mittleren bis kräftigen Weißweinen aus der Burgunderfamilie und Weiße mit Spät- und Auslese-Charakter, ebenso zu kräftigeren Rotweinen wie Spätburgunder, Lemberger, Dornfelder, auch aus dem Holzfass, weil die Kohlensäure erfrischt und den Gaumen neutralisiert.

Mit Kohlensäure (Classic) empfiehlt sich zu aromatisch, lieblichen Weißweinen wie Bacchus, Scheurebe, Muskateller und Traminer, sowie zu jungen, extraktreichen Süsseweinen, denn es tritt als starker Partner zu den ausdrucksvollen Aromen der Weine auf