



Natürliches Mineralwasser

Bad Brambacher Gourmet Medium

Eine Kombination, die puristisch
schlank erscheint und den Wein am
Gaumen pulsieren lässt.

EINE ESSENZ

AUSZEICHNUNG

Was das Pairing auszeichnet

ERGEBNIS

Nordheim am Main, 24. Januar 2026

Das Natürliche Mineralwasser **Bad Brambacher Gourmet Medium** wird für seine sensorisch prägende Wirkung im Pairing mit dem **Silvaner Grande trocken 2022**, Weingut Rothe, Franken, ausgezeichnet.

WIRKUNG

Im Pairing-Moment

Im Antrunk präsentiert sich **Bad Brambacher Gourmet Medium** im Zusammenspiel mit dem **Silvaner Grande trocken 2022** von Manfred Rothe frisch und betont die kräuterig-grünen Noten, gefolgt von feiner Floralik.

Im Verlauf zeigen sich kühlende Elemente, die die Mineralik des Weins unterstreichen und ihn dicht sowie straff wirken lassen. Das Mineralwasser verleiht in diesem Pairing-Moment Fokus und eine puristisch pulsierende Frische. Auch am Gaumen finden sich Anklänge von Kräutrigkeit, und eine klar definierte Würze tritt hervor, die dazu einlädt, diese Kombination auch mit feinen Speisen zu begleiten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Wein & Wasser Pairing

Geschmorte Gerichte mit kräftigem Jus. Kalte Vorspeisen wie Terrinen, Galantinen, Pasteten, Gänseleber mit Portweingelee und Brioche.

Award Region 2026

Franken

Weinanbaugebiete | Deutschland

Pairing Wein 2026

Silvaner Grande

Trocken 2022 | Weingut Rothe | Franken

GASTGEBER

Weingut | Weinbistro

Manfred Rothe Heerweg 6

D-97334 Nordheim am Main

MINERALBRUNNEN

Bad Brambacher

Mineralquellen GmbH

Sprudelstraße 30

D-08648 Bad Brambach

JURY

Deutschland | Österreich

Schweiz | Liechtenstein

René Blanco Müller (CH)

Paul Breuss (A)

Irene Dumoulin (CH)

Johannes Hünich (D)

Joachim Kuppert (D)

Gerlinde Mock (A)

Patrick Nitsche (D)

Joachim Pahlke (LI)

Anke Scherer (LI)

André Uhlig (D)

VERANSTALTER

wasserpur | familienstift e. V.

kontakt@pairing-award.de