



Natürliches Mineralwasser

FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT Medium

Das Mineralwasser verstärkt Tiefe und Mineralik des Weins. Es ermöglicht einen dynamischen Pairing-Moment.

EINE ESSENZ

AUSZEICHNUNG

Was das Pairing auszeichnet

ERGEBNIS

Nordheim am Main, 24. Januar 2026

Das Natürliche Mineralwasser **FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT 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 zeigt sich **FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT Medium** im Zusammenspiel mit dem **Silvaner Grande trocken 2022** fruchtbetont, gefolgt von einer klar definierten Mineralik. Im weiteren Verlauf des Pairings treten in der Nase nussige sowie florale Noten hervor. Am Gaumen wirkt der Pairing-Moment klar strukturiert, getragen von einer lebendigen, verspielt wirkenden Säure. Auch im weiteren Verlauf bleibt die Mineralik klar definiert; sie wird von Wärme und einer weichen, geschmeidigen Textur begleitet, ohne an Struktur zu verlieren. Das Mineralwasser verleiht dem Wein „Grip“ und wirkt trinkanimierend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Wein & Wasser Pairing

Frühstück, kalte Vorspeisen: Lachstartar, Räucherforelle, Carpaccio.

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

FRANKEN BRUNNEN GmbH & Co. KG

Bamberger Str. 90

D-91413 Neustadt/ Aisch

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