



Natürliches Mineralwasser

RhönSprudel Naturell

Der Wein zeigt mit dem Mineralwasser eine harmonisch kühle Säure, mineralisch rauchige Aromen und eine kompakte, elegante Struktur.

ESSENZ

AUSZEICHNUNG

Was das Pairing auszeichnet

ERGEBNIS

Nordheim am Main, 24. Januar 2026

Das Natürliche Mineralwasser **RhönSprudel Naturell** (0,75 l Glas) 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 **RhönSprudel Naturell** im Zusammenspiel mit dem **Silvaner Grande trocken 2022** frisch, mit einer klaren, fruchtigen Säure. In der Nase treten zunächst grüne Noten auf, begleitet von Mineralik sowie Anklängen von Feuerstein (mineralisch-rauchig). Am Gaumen wirkt der Pairing-Moment im ersten Eindruck kühl und wird von einer feinen, langen und eleganten Säure getragen. Im weiteren Verlauf und im Nachhall ist neben der harmonischen und filigranen Textur auch eine nussige Komponente wahrnehmbar, in Richtung frischer Walnuss. Der Nachhall des Pairings ist mittellang und harmonisch; eine mineralische Symbiose, kompakt und elegant in der Begleitung.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Wein & Wasser Pairing

Leichte kalte Vorspeisen wie Lachscarpaccio, Vitello Tonnato, Roast-beef mit Sauce Remoulade sowie pochierte Fisch (z.B. Forelle blau).

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

MineralBrunnen

RhönSprudel GmbH

Weikardshof 2

D-36157 Ebersburg-Weyhers

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