



Natürliches Mineralwasser

St. Leonhardsquelle Medium

Mit seiner animierenden Perlage verstärkt das Mineralwasser die Aromavielfalt des Weins und sorgt für ein kompaktes Finish.

EINE ESSENZ

AUSZEICHNUNG

Was das Pairing auszeichnet

ERGEBNIS

Nordheim am Main, 24. Januar 2026

Das Natürliche Mineralwasser **St. Leonhardsquelle 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 das natürliche Mineralwasser von **St. Leonhardsquelle Medium** mit dem **Silvaner Grande trocken 2022** von Beginn an einen klaren Fluss. In der Nase treten zunächst reife Zitrusaromen auf, gefolgt von Noten von Steinobst und Mandel. Abgerundet wird der Eindruck durch Bergkräuter mit einem Hauch von frischem Heu.

Am Gaumen trägt das Mineralwasser den Wein, der Körper wirkt klar strukturiert und kompakt. Der dezente Nachhall zeigt Anklänge von reifer Aprikose und sanft bitterer Mandel, eingebettet in ein warmes, tiefes Finish. Der Pairing-Moment wirkt harmonisch und animierend, lädt zum nächsten Schluck ein.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Wein & Wasser Pairing

Risotto, geschmorter Chicorée, Flammkuchen, Gerichte mit Rahmsauce, Steirisches Wurzelfleisch.

Award Region 2026

Franken

Weinanbaugebiete | Deutschland

Pairing Wein 2026

Silvaner Grande

Trocken 2022 | Weingut Rothe |

GASTGEBER

Weingut | Weinbistro

Manfred Rothe

Heerweg 6

D-97334 Nordheim am Main

MINERALBRUNNEN

St. Leonhards

Vertriebs GmbH & Co. KG

Winkl 8

D-83115 Neubuurn

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
