

## Brohler Mineralwasser

# Der ideale Weinbegleiter



Durch seine besonderen Eigenschaften passt **Brohler Mineralwasser** in jeder Form zu Weinen und Schaumweinen. Einige Empfehlungen in dieser Genusskombination speziell für Brohler Mineralwasser führen wir hier in Form eines Taschensommeliers auf, welcher zu jedem Brohler Mineralwasser die richtigen Weinempfehlungen beinhaltet.

*Unsere Trinkempfehlungen an Sie!*

- Brohler Mineralwasser Classic
- Brohler Mineralwasser Medium
- Brohler Mineralwasser Naturell



## ●● BROHLER MINERALWASSER CLASSIC UND MEDIUM

Die ideale Weinbegleitung zu leichten, jungen Weißweinen von dezenter Intensivität. Die Charakterismen der Weißweine und die Kohlensäure mit feiner oder kräftiger Perlage lassen die Wahrnehmungen des Weines angenehm und kraftvoller erscheinen. Das Genussempfinden wird durch die Perlage verstärkt und lässt Süße und Säure sowie Fruchtigkeit gekonnt miteinander komponieren.



## WEISSWEIN

### trocken jung und frisch

Riesling  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Silvaner  
Muskateller  
Rueda Verdejo

### halbtrocken jung und frisch

Gewürztraminer  
Scheurebe  
Müller Thurgau  
Chenin Blanc  
Semillon

### halbtrocken/trocken kraftvoll

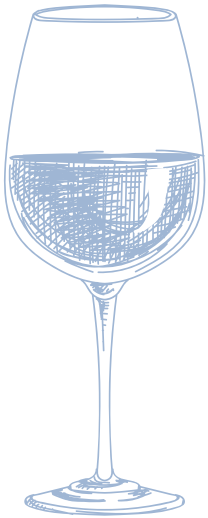
Grauer Burgunder  
Weißer Burgunder  
Chardonnay  
Gewürztraminer

**Trink Brohler.**  
**Fühl dich wohler.**



## ● BROHLER MINERALWASSER NATURELL

Zeichnet sich durch seine feine und ausgewogene Mineralität besonders zu roten Weinen aus und begleitet diese mit einer angenehmen, dezenten und weichen Note. Brohler Naturell umspielt den Gaumen sanft und neutral mit einer minimalistischen, sehr dezenten Restkohlenäure und findet seine charakteristischen Stärken dort, wo die Tannine des Rotweins sowie die Gerbstoffe dieser Weine sich angenehm und samtweich in Szene setzen. Die in einem hervorragenden Zusammenspiel vorhandenen Mineralien spielen bei diesem besonderen Mineralwasser ihre Harmonie in der Kombination zu folgenden Weinen exzellent.



### ROTWEIN

#### **Barrique**

Beaujolais  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Tempranillo  
Syrah

#### **Classic**

Bordeaux  
Malbec  
Chianti  
Hermitage  
Cabernet Franc

#### **halbtrocken**

Spätburgunder  
Dornfelder  
Lemberger  
Trollinger  
Lambrusco  
Zweigelt  
Grenache Noir



## ● BROHLER MINERALWASSER MEDIUM

Roséweine, Spätlese und Eisweine sowie Dessertweine hingegen, dürfen gerne etwas Natrium und eine ausgewogene Mineralität mitbringen. Hierzu ist Brohler Medium der ideale Begleiter.



Bezugsquellen unter:  
[www.brohler.de/haendlersuche](http://www.brohler.de/haendlersuche)



Trink Brohler.  
Fühl dich wohler.

