

Brohler Mineralwasser

Der ideale Weinbegleiter



Durch seine besonderen Eigenschaften passt **Brohler Mineralwasser** in jeder Form zu Weinen und Schaumweinen. Einige Empfehlungen in dieser Genussskombination 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 Restkohlenensäure 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



**Trink Brohler.
Fühl dich wohler.**

