



CLASSIC

Tönissteiner Classic empfehlen unsere Mineralwassersommeliers zum Beispiel zu aromatischen, edelsüßen Weinen. Auch zu einem besonders kräftigen, säurearmen Rot- oder Weißwein harmoniert das mit quell-eigener Kohlensäure ausgestattete Mineralwasser ganz vorzüglich. Die von Menschenhand nicht besser aufeinander abstimmbare Mineralisierung, in Verbindung mit der unaufdringlichen natürlichen Kohlensäure, unterstützt die Weinaromen wie kaum ein anderes Mineralwasser.



MEDIUM

Tönissteiner Medium, mit seiner leichten quelleigenen Kohlensäure, ist der ideale Begleiter zu trockenen, halbtrockenen und gereifteren Weißweinen, zum Beispiel Riesling oder Chardonnay. Die Aromen und der natürliche Säuregehalt der Weine werden durch die dezente Kohlensäure und das Zusammenspiel der Mineralstoffe unterstützt. Dadurch wird der Weingenuss zu einem geschmackvollen, erfrischenden Erlebnis.



NATURELLE

Tönissteiner Naturelle verfügt über eine von der Natur ideal balancierte Mineralisierung und empfiehlt sich durch seinen runden, weichen und neutralen Geschmack als optimaler Weinbegleiter. Für Weine mit einem hohen Tanningehalt, z. B. rote oder weiße Barriqueweine, ist Tönissteiner Naturelle die richtige Wahl. Auch junge, frische Weine harmonieren am besten mit der kohlenstofffreien Mineralwasser-variante aus dem Hause Tönissteiner.

Zum Wein empfehlen unsere Mineralwassersommeliers ausschließlich natürliches Mineralwasser aus der Glasflasche mit einem geschmacksneutralen Originalverschluss (kein Kunststoff). In der guten Gastronomie und in guten Weingütern setzen wir die Verwendung von Mineralwasser-Glasflaschen, idealerweise in einer ästhetischen Gastronomieflasche, voraus.

Das Vertrauen des Gastes basiert hier auf dem Servieren einer originalverschlossenen Mineralwasserflasche, die erst am Tisch geöffnet wird. Dazu gehört ein dünnwandiges Mineralwasser-Glas. Auch beim Genuss zu Hause kann man mit diesem Grundwissen die erste Hürde zum ungetrübten Weingenuss überspringen. Tönissteiner Mineralwasser wird seit vielen Jahren bei nationalen und internationalen Wettbewerben mit höchsten Auszeichnungen versehen. Neben der gleichbleibenden Qualität entscheidet hier immer auch die sensorische Bewertung der Juroren. Bei den kohlenstoffhaltigen Mineralwässern aus dem Hause Tönissteiner ist die quelleigene Kohlensäure vulkanischen Ursprungs ein entscheidendes Qualitäts- und Geschmackskriterium.

Die feinperlige Kohlensäure hat sich optimal mit dem Mineralwasser verbunden und entbindet sich auch nach dem Ausschlecken sehr langsam im Glas. Der Weingenuss in Verbindung mit kohlenstoffhaltigem Mineralwasser wird somit nicht durch ein bereits nach kurzer Zeit „platt“ gewordenes Mineralwasser getrübt. Der Hinweis auf dem Etikett „Mit eigener Quellkohlenensäure versetzt“ ist nicht nur in Verbindung mit Wein ein Qualitätskriterium.

Bei der Frage nach dem passenden Mineralwasser zum Wein entscheidet grundsätzlich das persönliche Geschmackempfinden. Die hier abgegebenen Empfehlungen sollen nur als Richtungsangabe bei der Mineralwasser-Auswahl zu Ihrem Wein dienen. Wer zum Beispiel überhaupt kein Mineralwasser mit Kohlensäure mag, liegt in den allermeisten Fällen mit einem kohlenstofffreien, schwach aber ausgewogen mineralisierten Mineralwasser, zum Beispiel Tönissteiner Naturelle, ganz richtig. Wer diverse Mineralwassermarken zum gleichen Wein ausprobiert, findet ganz schnell das harmonischste Duo heraus.

Es gilt der Grundsatz: Erlaubt ist, was schmeckt!



CLASSIC