

GUTACHTEN FÜR MINERALWÄSSER



GRIESBACHER FIRST CLASS CLASSIC

Quellname: Griesbacher Mineralquelle

Quellort: Bad Griesbach

Kohlensäure-Variante: Classic (mit Kohlensäure)

Lizenznummer: 21-08

Datum der Begutachtung: Dezember 2021

Sensorische Beschreibung

Aussehen: Griesbacher First Class Classic ist ein kristallklares Mineralwasser mit überaus lebendiger Erscheinung. Beim Einschenken ins Glas tanzen unzählige feine Kohlensäure-Perlen quirlig und temperamentvoll umher. Viele Kohlensäure-Bläschen bilden sich an der Glaswand und steigen lebhaft an die Oberfläche, wo sie hörbar zerplatzen.

Geruch: Rein und frisch mit prickelndem Duft.

Geschmack: Dynamisch und lebendig füllt sich der Mundraum gleich beim Antrunk durch die kräftige Kohlensäure von Griesbacher First Class Classic. Ein frischer Charakter ist angenehm wahrnehmbar, die mineralischen Geschmacksnuancen treten etwas in den Hintergrund. Trotz der intensiven Perlage bleibt die Kohlensäure sehr gut eingebunden und wirkt unaufdringlich. Im Nachtrunk klingt es wohltuend und leicht kribbelnd am Gaumen aus.

Ein erfrischender belebender Sprudel, der Lust auf mehr macht!



GUTACHTEN FÜR MINERALWÄSSER



Empfehlungen als Begleiter

Das spritzige Griesbacher First Class Classic eignet sich nicht nur als Begleiter zu Speisen und Getränken, sondern auch bestens zur Herstellung von speziellen Mix-Getränken.

Gerade bei der Zubereitung von Schorlen mit sehr säurebetonten Fruchtsäften wie Johannisbeere oder Cranberry wirkt der hohe Hydrogencarbonat-Gehalt von Griesbacher Mineralwasser mildernd auf die Säureintensität. Gerade für Personen, die eine sehr ausgeprägte Säure nicht vertragen bzw. sensorisch nicht bevorzugen, eine optimale Lösung!

Aber auch als eigenständiges Getränk in Form eines alkoholfreien Aperitifs passt Griesbacher Classic bestens! Die Kohlensäure wirkt appetitanregend, neutralisiert den Gaumen und bereitet somit optimal auf den bevorstehenden Speisegenuss vor.

Eignung zu Wein: Die kräftige Kohlensäure macht Griesbacher First Class Classic zu einem vorzüglichen Begleiter von Wein mit betonter Restsüße. Die Kohlensäure stellt dabei ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Süße und Säure her. Hochwertige Beeren- oder Trockenbeerenauslesen von Riesling und Sauvignon Blanc harmonieren sehr gut mit diesem spritzigen Gourmetwasser und können in seiner Begleitung ihre sensorische Vielfalt in allen Facetten ausspielen.

Auch zur Zubereitung von Weinschorlen ist Griesbacher First Class Classic bestens geeignet, da es dem Grundwein nachhaltige Frische und ein angenehmes Prickeln verleiht. Das enthaltene Hydrogencarbonat mildert die Weinsäure etwas ab und sorgt für einen angenehmen Geschmack.



GUTACHTEN FÜR MINERALWÄSSER



Eignung zu Speisen: Zu kulinarischen Genussmomenten braucht es auch ein besonderes Mineralwasser! Griesbacher First Class Classic ist hier die perfekte Wahl! Es eignet sich bestens als Begleiter zu aromatischen und genussreichen Fleischgerichten! Herzhafte Braten – egal ob Lamm, Rind oder Schwein - erscheinen durch die Unterstützung der Kohlensäure von Griesbacher First Class Classic leichter, aber auch facettenreicher. Auch Wildgerichte – sei es Reh-rücken, Wildschwein-Medaillon oder Hirschgulasch harmo-nieren perfekt zur mineralischen Note dieses Wassers.

Ernährungsphysiologische Eigenschaften

Mit einem Gesamt-Mineralstoffgehalt von 2265 mg/l kann Griesbacher First Class Classic als „mit hohem Gehalt an Mineralien“ ausgelobt werden (Mindestkonzentration für die Auslobung gemäß Richtlinie 2009/54/EG: 1500 mg/l).

Mit 285 mg/l Calcium kann Griesbacher First Class Classic als „calciumhaltig“ ausgelobt werden (Mindestkonzentration für die Auslobung gemäß Richtlinie 2009/54/EG: 150 mg/l Calcium).

Mit 62 mg/l Magnesium kann Griesbacher First Class Classic als „magnesiumhaltig“ ausgelobt werden (Mindestkonzentration für die Auslobung gemäß Richtlinie 2009/54/EG: 50 mg/l Magnesium).

Mit 1504 mg/l Hydrogencarbonat kann Griesbacher First Class Classic als „reich an Hydrogencarbonat“ ausgelobt werden (Mindestkonzentration für die Auslobung gemäß Richtlinie 2009/54/EG: 600 mg/l Hydrogencarbonat).

Charakteristische Zusammensetzung

Natrium: 200 mg/l

Hydrogencarbonat: 1504 mg/l

Magnesium: 62 mg/l

Sulfat: 175 mg/l

Calcium: 285 mg/l

Chlorid: 9 mg/l

