

GUTACHTEN FÜR MINERALWÄSSER



GRIESBACHER FIRST CLASS MEDIUM

Quellname: Griesbacher Mineralquelle

Quellort: Bad Griesbach

Kohlensäure-Variante: Medium

Lizenznummer: 21-09

Datum der Begutachtung: Dezember 2021

Sensorische Beschreibung

Aussehen: Griesbacher First Class Medium zeigt im Glas ein wunderbar kristallklares Aussehen mit feinen Kohlensäureperlen, die filigran zur Oberfläche aufsteigen.

Geruch: Reiner, frischer Duft mit leicht prickelnder Note.

Geschmack: Im Antrunk frisch, aber dennoch weich und geschmeidig. Die optimal eingebundene Kohlensäure zeigt durch den hohen Hydrogencarbonat-Gehalt des Mineralwassers nur eine ganz leichte Säurenote auf der Zunge. Dezent mineralische Noten runden das Geschmacksprofil von Griesbacher First Class Medium wunderbar ab. Im Vordergrund bleibt das angenehm zarte Prickeln im gesamten Mundraum, dessen frischer Charakter auch im Nachtrunk noch länger erhalten bleibt.

Ein unaufdringlicher, aber trotzdem charaktvoller Durstlöcher für alle Lebenslagen!



GUTACHTEN FÜR MINERALWÄSSER



Empfehlungen als Begleiter

Da die Kohlensäure im Griesbacher First Class Medium sehr gut eingebunden und somit angenehm dezent wahrnehmbar ist, ist dieses Mineralwasser ein hervorragender Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten und Getränken.

Eignung zu Wein: Kräftig ausgebaute Weißweine wie Riesling, Grauburgunder, Chardonnay, aber auch Roséweine harmonieren bestens mit Griesbacher First Class Medium. Sie wirken facettenreicher und erscheinen durch die angenehm leichte Kohlensäure dieses begleitenden Mineralwassers frischer und lebendiger. Trotzdem bleibt der Charakter des Weins auf jeden Fall unverfälscht und tritt nicht in den Hintergrund.

Eignung zu Speisen: Von der Vorspeise bis hin zum Dessert stellt Griesbacher First Class Medium den idealen Begleiter. Edle Blattsalate werden durch die perfekt eingebundene Kohlensäure noch frischer. Auch ein Carpaccio vom Rind wirkt in Begleitung dieses Mineralwassers noch zarter und aromatischer.

Beim Hauptgang überzeugt Griesbacher First Class Medium vor allem zu kräftigeren Fleischgerichten der internationalen Gourmet-Küche wie einem saftigen Filetsteak mit Steinpilzen.

Auch Süßspeisen wie Schokoladen-Desserts, Apfelküchle und die traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte werden durch die feine Kohlensäure noch intensiver und charaktervoller wahrgenommen und zeigen in Verbindung mit Griesbacher First Class Medium ein wunderbares Süß/Säure-Spiel.



GUTACHTEN FÜR MINERALWÄSSER



Ernährungsphysiologische Eigenschaften

Mit einem Gesamt-Mineralstoffgehalt von 2265 mg/l kann Griesbacher First Class Medium 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 Medium 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 Medium 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 Medium 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

