



HORNBERGER LEBENSQUELL®

PRESSEINFORMATION

Hornberger Lebensquell zur Weindegustation

Wasser zu Wein

Warum Hornberger Lebensquell als leicht mineralisiertes Wasser besonders gut zur Weinverkostung passt

Ein Tipp vom Winzer und Gastronom Fritz Keller

Mehrere Gänge beim Menü – und immer ein anderer Wein dazu. Das ist schon eine Herausforderung an das Gehirn und die Geschmacksnerven. Gleiches gilt für eine Weinverkostung. Wie soll man die einzelnen Geschmacksrichtungen am besten voneinander differenzieren? Denn das Gehirn benötigt einige Zeit, um Geschmackseindrücke wieder abzubauen. Weinkenner empfehlen hier trockenes Brot zur Neutralisation zwischen den Weinen – oder aber stilles Wasser. Kohlensäure stimuliert die Geschmacksnerven nur wieder.

Hornberger Lebensquell „naturelle“ ist als leicht mineralisiertes Wasser dazu besonders geeignet. Daher wird es vom Winzer und Gastronom Fritz Keller aus Baden sehr geschätzt. „Es ist geschmacklich leicht und klar, keine Mineralsalze überladen den Geschmackseindruck oder irritieren die empfindlichen Geschmacksnerven. Daher ist ein Schluck zwischen dem Verkosten mehrerer Weine aber auch zwischen mehreren Gängen ideal“, empfiehlt der renommierte Winzer und Geschäftsführer des Restaurants/ Weinguts „Schwarzer Adler“ in Oberbergen, Kaiserstuhl.

Herbst 2014

Bildmaterial, Infos unter: www.hornberger-lebensquell.de

Pressekontakt:

Imke Sturm, *STURM!* Public Relations
Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin
Tel.: 030 – 347 05 177, Mobil: 0172 – 32 50 222
E-Mail: sturm@sturm-pr.de