



Der Ursprung guten Geschmacks



GENUSSWELT – SELTERS & WEIN

SELTERS – der zertifizierte Weinbegleiter

Was die Genießer von SELTERS zum erlesenen Glas Wein schon lange wussten, ist jetzt durch eine der renommiertesten Hochschulen für Önologie und Getränketechnologie weltweit, die Fachhochschule Geisenheim, bestätigt worden:

SELTERS bietet durch seine drei unterschiedlich mineralisierten und karbonisierten Varietäten für jeden Wein die ideale Begleitung.

Im Rahmen einer wissenschaftlichen Studie wurde Original SELTERS im Vergleich zu 15 anderen, in der europäischen Gastronomie erhältlichen Premium-Mineralwässern über einen Zeitraum von 8 Monaten in insgesamt 58 Verkostungssitzungen mit insgesamt über 4.500 Einzelverkostungen verkostet. Teilgenommen haben 52 sensorisch geschulte Studenten, Doktoranden, Oekotrophologen und Oenologen sowie 71 Sommeliers aus 14 Ländern.

- Es konnte festgestellt werden, dass besonders SELTERS Classic und SELTERS Leicht im Vergleich mit anderen Wässern als sehr trinkfreudig bezeichnet wurden.
 - Ein hoch-signifikantes Ergebnis wurde bei den stillen Wässern erreicht: Hier wurde SELTERS Naturell vor allen anderen stillen Wässern in seiner Sensorik bevorzugt.
 - Alle drei Varietäten sprechen die Geschmackspapillen im Mund ausgewogen an und bieten damit den perfekten Wassergenuss.
- In den umfangreichen wissenschaftlichen Tests der

verschiedenen Wässer in Kombination zu unterschiedlichen Weinen wurde zum einen der Neutralisierungseffekt untersucht, zum anderen die unterstützende und ergänzende Wirkung von Wässern beim Weingenuss:

„SELTERS ist das Mineralwasser, was sich vom Wein beeinflussen lässt und damit das Geschmackserlebnis ergänzt und nicht trübt oder zerstört“, so Prof. Dr.-Ing. Mark Strobl.

Aus dem Wettbewerbsumfeld herausragend, konnten folgende besondere Eigenschaften bei Original SELTERS festgestellt werden:

- Original SELTERS steigert das Genusserelebnis und bewahrt selbst feinste Geschmacksnuancen bester Weine.
- Die Geschmacksattribute und Mineralisation von Original SELTERS ergänzen den Weingeschmack und heben den Genuss.

Prof. Dr.-Ing. Mark Strobl ergänzt: „SELTERS ist ein Premium-Mineralwasser und mit seinen drei Varietäten ist es eine ideale Begleitung für alle Weintypen“

Eine neue Kultur des Wein- und Wassergenusses hat begonnen.

Dabei macht es einen großen Unterschied welches Mineralwasser zu welchem Wein getrunken wird. Die Wahl eines falschen Begleiters kann das bevorstehende Geschmackserlebnis erheblich beeinträchtigen.



Der Ursprung guten Geschmacks



Entscheidend ist eine zum Wein passende, ideal-harmonische Zusammensetzung der Mineralien und Spurenelemente. So wie Wein nicht gleich Wein ist, so ist auch SELTERS einzigartig in seiner „Wassergenetik“ und somit im Geschmack.

Als international ausgezeichnetes Tafelgetränk von Kaisern und Königen ist SELTERS seit Generationen der Inbegriff für reinstes Mineralwasser.

Und auch als perfekter Begleiter zum Wein wurde es bereits auf historischen Etiketten ausgelobt.

SELTERS schenkt Ihnen zum erlesenen Wein den Ursprung guten Geschmacks ein. Als vorzüglicher Begleiter intensiviert SELTERS in seinen Varietäten SELTERS Classic, SELTERS Leicht und SELTERS Naturell jeweils den individuellen Charakter – den *goût fin* – des Weines, revitalisiert die Geschmacksknospen und steigert so die Genussmomente.

Spezielle geologische Gesteinsentwicklungen, die mineralischen Kompositionen aus den Tiefen des Erdreichs, die zart-sanfte Milde der stillen Quelle oder die Lebhaftigkeit der feinen Kohlensäureperle bilden dabei wichtige Einflussfaktoren im Wohlklang von Wein, Wasser und Speisen.

Insbesondere durch den ausgeprägten Hydrogencarbonatanteil ist SELTERS geradezu ideal als basischer Ausgleich zum Wein, denn das Säure-Basen-Gleichgewicht im Blut wird stabilisiert.

Mit seiner individuell reichen Mineralisierung ergänzt SELTERS zudem die positiven Auswirkungen des Weines auf den menschlichen Organismus.

Die dehydrierende Wirkung des Alkohols im Wein gleicht SELTERS auf ideale Weise wieder aus, stabilisiert so den Flüssigkeitshaushalt und unterstützt das Wohlbefinden.

Die Empfehlung von führenden Sommeliers lautet: Zum ausgezeichneten Wein passt am besten ein Premium-Mineralwasser.

Ein Original SELTERS.

NICHT OHNE SELTERS

Weinproben beim Winzer

sind immer wieder ein beeindruckendes Erlebnis. Das breite Angebot an Weinen, Rebsorten und Herkunftsgebieten eröffnet dem Genießer ein faszinierendes Spektrum an Farbspielen, Aromen, Texturen und Nachklang der Weine. Jeder Tropfen wird mit seinen eigenen unverwechselbaren Sortenmerkmalen, der Stilistik des Weingutes und seinem Reifepotenzial fachmännisch besprochen. Dazu reicht fast jeder Winzer dem Besucher neutrales Brot und ein hochwertiges Mineralwasser.

Mineralwasser ist unverzichtbar

Die vielfältigen Geruchs- und Geschmackseindrücke wären ohne einen neutralisierenden Schluck Wasser zwischen den Weinen nicht mehr zu trennen. Im Zusammenspiel zwischen den hochsensiblen Einwirkungen über die Nase und dem Erkennen der Elemente süß, sauer, salzig und bitter im Mund und am Gaumen, hinterlässt jeder Wein sein eigenes nachhaltiges Gepräge. Der Hauch der vorangegangenen Probe haftet und beeinflusst die sensorische Bewertung der nachfolgenden Angebote.

Unsere hoch empfindsamen Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen werden durch Wasser



Der Ursprung guten Geschmacks



wirkungsvoll revitalisiert. Wer wüsste das nicht besser, als geschulte Sommeliers und Sommelieren, die täglich Weine für den Keller oder für den Gast probieren und kritisch bewerten. Ihre Erfahrung in der Welt der Weine hat sie inzwischen auch zu Kennern und Beratern der guten Mineralwässer in der Gastronomie herausgebildet. Die täglich Weine für den Keller oder für den Gast probieren und kritisch bewerten. Ihre Erfahrung in der Welt der Weine hat sie inzwischen auch zu Kennern und Beratern der guten Mineralwässer in der Gastronomie herausgebildet.

PROFI-TIPPS

7 Regeln und gute Gründe für ungetrübte Genussmomente:

- Trockene Weißweine mit ausgeprägter Säure aus z.B. Weißburgunder, Riesling) und mineralischer Komponente sowie leichte Rotweine aus z.B. Pinot Noir werden vom dezent feinperlenden SELTERS LEICHT hervorragend begleitet.

- Zu bspw. im Barrique-Fass ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Weiß- und Rotweinen, - ggf. auch mit Vanillinkomponenten und hohem Tanninanteil - empfiehlt sich Dank seiner zurückhaltenden Stille SELTERS NATURELL

- Liebliche Weine mit fruchtig-leichten und duftigen Aromen aus milderer Rebsorten wie z. B. Guttedel, Silvaner, Grauburgunder und edelsüße Weinen

werden ideal von SELTERS CLASSIC unterstützt.

- Das Aroma des Weines entfaltet sich grundsätzlich intensiver, wenn die Temperatur von Original SELTERS ca. zwei Grad unter der des Weines liegt. Die ideale Trinktemperatur für SELTERS liegt – in Abhängigkeit zum begleitenden Wein – zwischen ca. 6° C – 14° C

- Empfohlen wird immer die doppelte Menge SELTERS zum Wein. Der vergleichsweise hohe Hydrogencarbonatanteil garantiert eine hervorragende Bekömmlichkeit als idealer basischer Ausgleich und Säurepuffer.

- Häufigeres Nachschenken im exklusiven SELTERS-Glas fördert den Frischeaspekt des Mineralwassers und stabilisiert die richtige Trinktemperatur.

- Sinnliche Accessoires – die exklusiven Gläser und Werbemittel von SELTERS sehen nicht nur gut aus. Sie unterstützen die perfekte Inszenierung des gedeckten Tisches in jedem Ambiente.

SELTERS – das Maß für anspruchsvolle Tischkultur schenkt Ihnen zum erlesenen Wein den Inbegriff reinsten Mineralwassers ein. Als vorzüglicher Begleiter intensiviert SELTERS den individuellen Charakter – den goût fin – des Weines und steigert so die Genusskomponente!