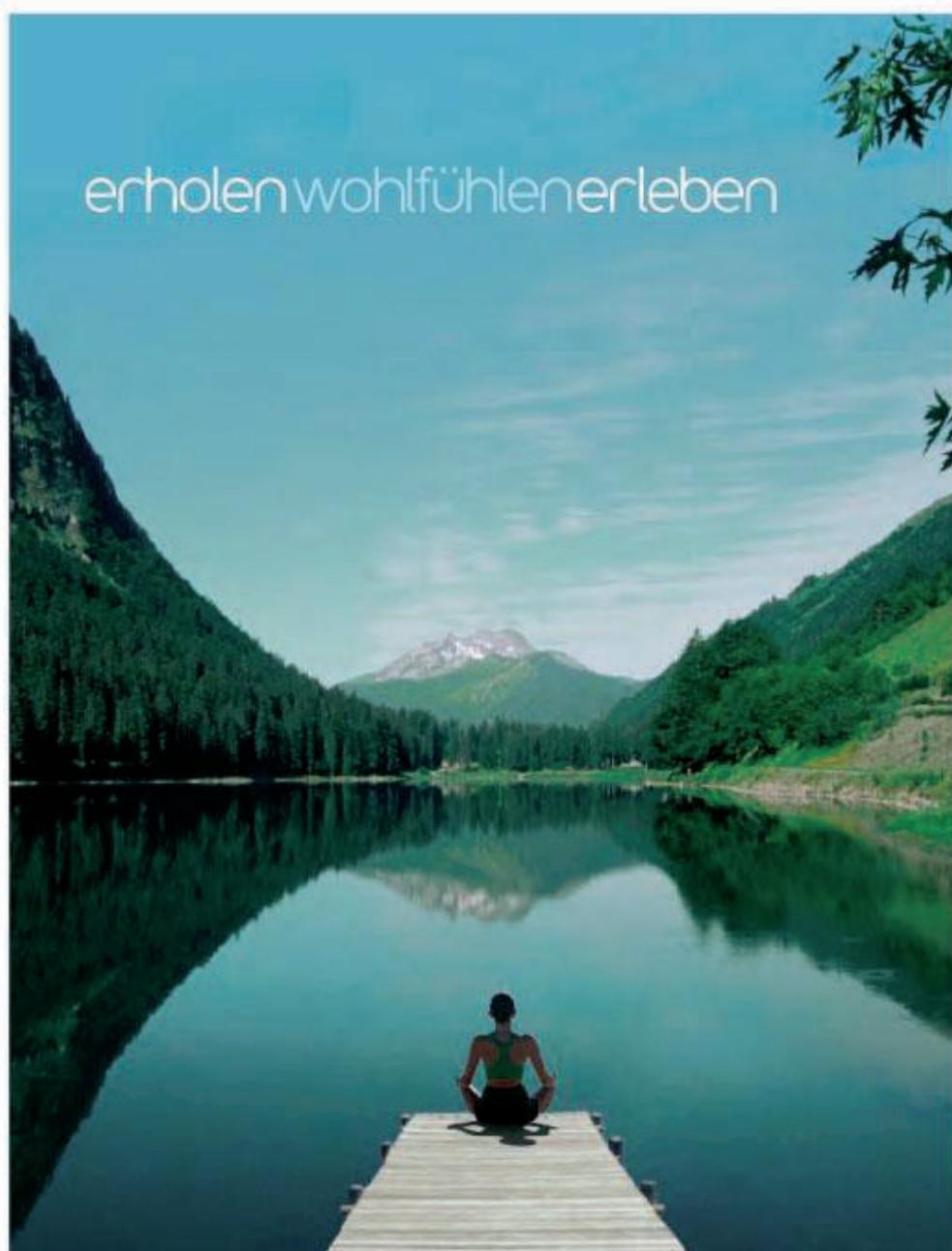


Karte der Mineralwasser aus Rhône-Alpes



Rhône-Alpes
rhonealpes-tourisme.com

Menü

Zum Aperitif :

Valécrin (departement Isère)

Das Bergquellwasser von Valécrin verdankt den guten Geschmack seinem Ursprung im Herzen der Alpen, im Nationalpark Ecrins! Es kann wie ein Weißwein zum Aperitif getrunken werden, auf diese Weise lässt sich sein Aroma voll genießen.

Passender Wein : Clairette de Die (departement Drôme)

Zur Vorspeise :

César (departement Loire)

Schmeckt aufgrund seines intensiven Duftes nach grünem Holz und Mandeln gut zu einem Salat mit Essigsauce (wie ein trockener, kräftiger Weißwein). Dieses aromatische, duftreiche Mineralwasser mit einem typisch pflanzlichen Geschmack und leichtem Zitronenaroma passt gut zu Salaten mit säuerlichen Salatsaucen.

Passender Wein : Roter Beaujolais (departement Rhône)

Der Beaujolais nouveau eignet sich hervorragend zu den Essigschalotten auf Austern !

Zu raffinierten oder exotischen Gerichten : **Arcens** (departement Ardèche)

Dank dem sprudelnden Geschmack mit feinen, dichten und lebhaften Blasen und einer Gewürznote schmeckt dieses Mineralwasser zu allen exotischen Gerichten. Für raffinierte Mahlzeiten.

Passender Wein : Saint Joseph (departement Ardèche)

Zu Saucen- oder Wildgerichten :

Evian (departement Haute-Savoie)

Durch den salzigen Geschmack eignet sich dieses Mineralwasser zu Hauptgerichten und das Säuerliche kann, wie ein kräftiger, vollmundiger Rotwein, ein schweres Saucengericht ausgleichen,.

Passende Weine : Hermitage und Crozes Hermitage (departement Drôme)

Zu Fischgerichten :

Parot (departement Loire)

Der salzige, schäumende und leichte Geschmack erinnert, wie ein etwas kräftiger Weißwein, an würzige Meeresluft.

Passender Wein : Weißer Condrieu (departement Rhône), besonders zu Fisch in Sauce

Zum Käse :

Evian (departement Haute-Savoie)

und Badoit verte (departement Loire)

Die pikante, säuerliche Note wird vom Käse gemildert und der geschmeidige Geschmack erinnert an den der Käse.

Passende Weine : Weißer Condrieu Blanc (departement Rhône)

oder roter Côte du Rhône (departement Drôme)

Zum Dessert :

Thonon (departement Haute-Savoie)

und Saint-Alban (departement Loire)

Das weiche, eher süßliche Mineralwasser aus Thonon schmeckt Kindern und passt gut zu einem Dessert, denn es beeinflusst nicht den süßen Geschmack des Nachtischs.

Das Mineralwasser Saint Alban eignet sich wie ein trockener oder halbtrockener Champagner zum Dessert oder zu Früchten.

Passender Wein : Perlwein aus Cerdon (departement Ain)

Nach dem Essen :

Badoit rouge (departement Loire)

Im Gaumen entwickelt dieses Mineralwasser eine lebhaft Frische. Der säuerliche, pikante Geschmack eignet sich wie ein Digestif zur Verdauung.

Passender Digestif : Marc und Fine du Bugey (departement Ain)

oder ein Chartreuse-Likör (departement Isère)

Weitere Vorschläge



Zum Grillfest und Grillgerichten :

Chantemerle (departement Ardèche)

Mit einer feinen Geschmacksnote von Zitrusfrüchten eignet sich das Mineralwasser Chantemerle aus den Berghöhen des Vivarais hervorragend zu Grillgerichten.

Passender Wein : Côtes du Forez (departement Loire)

Zu Käsespezialitäten wie Fondue oder Raclette : **Aix** (departement Savoie)

Das Mineralwasser von Aix trinkt sich wie ein kräftiger Weißwein, denn es behält ein typisches Duftaroma.

Passende Weine : Weiße Savoie-Weine (departement Savoie)

Zum Picknick :

Vals (departement Ardèche)

Das Mineralwasser trinkt sich wie ein junger Wein oder ein sommerlicher Rosé, der feine, salzige Geschmack eignet sich für leichte Mahlzeiten.

Passende Weine : Bugey-Weine (departement Ain) und rote Savoie-Weine (departement Savoie)

Zu verschiedenen Gerichten :

Vernet (departement Ardèche)

Durch den ausgewogenen, salzig-säuerlichen Geschmack und die gleichmäßigen Sprudel eignet sich dieses Mineralwasser für die gesamte Mahlzeit.

Passende Weine : Bugey-Weine (leicht und einfach) schmecken zu allen Gerichten.



VERSUCHEN SIE DAS WASSER, DAS IHNEN AM BESTEN SCHMECKT...

Mineralwasser mit Kohlensäure

Duft und Aroma... vor dem Trinken

- Fruchtig : César
- Holziger Geschmack : César
- Pflanzlicher Geschmack : Vals
- Fleischlicher Geschmack : Parot
- Mineralischer Geschmack : Vernet
- Metallischer Geschmack : Vernet, Saint-Alban

Der Geschmack... im Gaumen

- Süß : Saint-Alban, Badoit verte
- Salzig : Parot Vernet, Arcens, Badoit verte und rouge, Vals
- Sauer : César, Vernet, Arcens
- Bitter: Badoit verte und rouge, César, Vals
- Aromatisch : César
- Leicht sprudelnd : César, Parot
- Feine Blasen : Vernet, Arcens, Vals, Saint-Alban
- Vollmundig (Konsistenz) : Vals
- Pikant und sehr intensiv : Vernet, Arcens, Vals, Saint-Alban, Badoit verte und rouge
- Säuerlich : Arcens, Badoit verte und rouge, Vernet



Stille Wasser

Duft und Aroma... vor dem Trinken

- Holziger Geschmack : Aix
- Pflanzlicher Geschmack : Thonon
- Leicht gerösteter Geschmack : Evian
- Mineralischer Geschmack : Evian
- Metallischer Geschmack : Thonon, Valécrin

Der Geschmack... im Gaumen

- Süß : Thonon, Valécrin
- Salzig : Evian
- Sauer : Evian, Valécrin
- Bitter : Thonon
- Aromatisch : Aix
- Vollmundig (Fülle) : Thonon und Evian
- Leicht (Blasendichte) : Thonon und Aix
- Säuerlich : Evian



Fotoquellen :

Lac de Montriond, vallée d'Aulps (74)
Rhône-Alpes Tourisme / J.Chauveau
Musée de l'eau à Pont en Royans (38)