

WASSERKARTE



Mineralwasser mit Kohlensäure:

Stärke der Kohlensäure: 1 schwach bis 10 stark

Ortler 0,5 l € 3,00.-
(Naturns - Südtirol) Stärke=9



Meraner 0,5 l € 4,00.-
(Vigiljoch- Südtirol) Stärke=8



Kaiserwasser 0,5 l € 4,00.-
(Innichen - Südtirol) Stärke=6



Lavaredo 0,5 l € 4,50.-
(Innichen - Südtirol) Stärke=5



San Benedetto 0,5 l € 4,50.-
(San Benedetto - Venetien) Stärke=



Liz 0,75 € 16,00.-
(Bad Vilbel - Deutschland)



Liz überzeugt nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch formvollendetes Design. Es kommt aus einer einzigartigen Privatquelle, die im Besitz der Familie Hinkel in Bad Vilbel ist.

Dank seines Ursprungs aus der Mineralwasserreichen Biosphäre Wetterau ist Liz ein natriumarmes Mineralwasser mit hoher Geschmacksneutralität. Aufgrund seiner ausgewogenen und harmonischen mineralischen Zusammensetzung neutralisiert Liz die Geschmacksknospen und bereitet den Gaumen perfekt auf ein neues Geschmackserlebnis vor. Deswegen ist es ein exzellenter Begleiter zu edlen Speisen und hochwertigen Weinen.

3-Sterne-Koch, Juan Amador: "Ich bin sowohl vom Design der Karaffe als auch vom Geschmack des Premium-Mineralwassers begeistert."

San Pellegrino 0,45 l € 4,50.-



Chateldon 0,75 l €15,00.-
(Puy-de-Dôme - Frankreich) Stärke=4

Die Mutter aller Premium-Wasser, und das erste abgefüllte Mineralwasser der Welt. Bereits 1650 ließ Ludwig der XIV. „Sonnenkönig von Frankreich, auf Empfehlung seines Arztes hin, das Wasser aus dem gleichnamigen kleinen Ort nach Versailles transportieren.



Der Brunnen in Chateldon von dem das Wasser abgefüllt wird bringt ein weiches Wasser hervor, das tatsächlich außerordentlich ist. Manche sprechen gar von einer leichten Süße und einem Hauch Melisse. Hinzu kommen metallische Aromen und eine Spur Salz. In die komplexe Struktur ist die Kohlensäure fein eingebunden.

(San Pellegrino - Lombardei) Stärke=7

Sanct Zacharias 0,50 l € 5,00.-
(Brennerbad - Südtirol) Stärke =6

Das Wasser entspringt in einer Tiefe von mehr als 1.000 Meter. Ein ph neutrales, sehr ausgeglichenes Wasser. Es vereint Calcium und Magnesium, Natrium und Kalium, Bikarbonat, Sulfate, Kohlensäure und Spurenelemente sowie andere Elemente in signifikanter Menge und einzigartiger Harmonie.



Badoit 0,75 l € 11,00.-
(St. Galmier - Frankreich) Stärke=5

Es entspringt einer Quelle im malerischen Dorf St. Galmier im französischen Zentralmassiv und ist eines der seltenen Mineralwässer, die bereits leicht kohlenstoffhaltig aus der Quelle sprudeln. Bereits im Jahr 1778 empfahl Richard Marin de Laprade, Hofarzt von Ludwig XVI, das feinperlende Badoit wegen einer appetitanregenden und kurierenden Wirkung und adelte es mit dem Titel „Champagner der Wässer“.



Lurisia Stille 0,5 l € 12,00.-

Mineralwasser ohne Kohlensäure

Ortler 0,5 l € 3,00.-

(Naturns - Südtirol)

»Das Energiewasser «

Frisches Quellwasser aus der Ortlergruppe wird mit reinem Sauerstoff angereichert. Dies steigert den Trinkgenuss und fördert die Vitalität.



Meraner 0,5 l € 4,00.-

(Vigiljoch - Südtirol)



Plose 0,5 l € 4,00.-

(Brixen - Südtirol)



Pejo 0,5 l € 4,00.-

(Nationalpark Stilfserjoch-Südtirol)



(Monte Pigna - Piemont)

Natürliches Mineralwasser, still. Die Lurisia-Quelle in über 1.400 Metern Höhe gilt seit jeher als eines der besten Mineralwässer Italiens und wurde mit viel Liebe zum Detail und der Hilfe italienischen Spitzendesigns für höchste gastronomische Ansprüche neu verpackt. Das Wasser ist sehr natriumarm und gibt dem gedeckten Tisch durch die elegante Flasche einen zusätzlichen ästhetischen Impuls.



Blue Keld 0,75l € 13,00.-

(Yorkshire - England)

Blue Keld steigt artesisch, d.h. durch eigenen Quelldruck, aus über 1000 Metern Tiefe an die Oberfläche. Bereits die Wikinger erkannten, dass die „Blue Keld“ – die blaue Quelle- für sie von besonderer Wertigkeit und Reinheit ist. Blue Keld glänzt durch einen besonders niedrigen Wert an Natrium und enthält verhältnismäßig viel Kalzium, sowie das für seine Herkunft typische Nitrat. Es präsentiert sich dezent neutral am Gaumen mit einer feinen Bitterkeit im Abgang. Blue Keld passt hervorragend zu kräftigen Rotweinen und rauchigen Spirituosen.

