

VILSA

Gourmet

**Mineralwasser
& Wein** Tipps dazu von
Sommelier Heiko Maciolek



Das reine Wunder der Natur für Ihre Gastronomie.

Das reine, natürliche VILSA Mineralwasser kommt aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands und wurde dort über Jahrtausende vor äußeren Umwelteinflüssen bewahrt. Seine ausgewogene Mineralisierung sorgt für den besonders feinen und milden Geschmack, der es unverwechselbar macht. So wird VILSA Gourmet zum perfekten Begleiter zu Kaffee, edlen Weinen und feinen Speisen in der Gastronomie.



Stilvolles Design trifft unverwechselbaren Genuss.

VILSA Gourmet ist erhältlich als Mineralwasser in medium, naturelle und als klassische Apfelschorle.

VILSA Gourmet setzt die Gastronomie stilvoll in Szene. Das edle Design der Flaschen passt perfekt zu den gehobenen Ansprüchen der Hotellerie, Bars und Restaurants. Die exklusive Gastronomie-Ausstattung unterstützt den Auftritt jeder Gastronomie zu jedem Anlass.





VILSA
Gourmet
NATURELLE

VILSA
Gourmet
MEDIUM

VILSA
Gourmet
NATURELLE

VILSA
Gourmet
APFEL
SCHORLE

VILSA
Gourmet
MEDIUM

VILSA

VILSA

VILSA

VILSA

VILSA

Ein schönes Paar: VILSA und Wein.

VILSA Gourmet ist der ideale Begleiter zu ausgesuchten Weinen. Mit seinem **geringen Natriumgehalt** bereitet das VILSA Mineralwasser den Gaumen perfekt auf neue Geschmackserlebnisse vor. Durch seine ausgewogene Mineralisierung ist VILSA zudem sehr mild und bekömmlich. So unterstreicht VILSA Gourmet auf natürliche Art und Weise den feinen Charakter hochwertiger Weine.

WEISSWEIN

Zu einem säurebetonten, frischen Weißwein passt am besten ein VILSA Gourmet medium, da es besonders ausgewogen mineralisiert und nur leicht kohlenstoffhaltig ist. Übrigens: Für eine köstliche Weißweinschorle eignet sich am besten ein fruchtbetonter Riesling zusammen mit VILSA Gourmet medium.

ROTWEIN

Kräftige, gehaltvolle oder im Barriquefass gereifte Rotweine mit einem hohen Tanningehalt wie ein Cabernet Sauvignon oder Rioja entfalten ihren Charakter besonders in kohlenstofffreier Begleitung wie VILSA Gourmet naturelle. Auch leichte, fruchtige Rotweine wie Pinot noir harmonieren am besten mit einem Mineralwasser ohne Kohlensäure wie VILSA Gourmet naturelle. Durch das milde Mineralwasser wird der bittere Geschmack der Tannine ausgeglichen, ein hoher Kohlensäuregehalt würde diesen nur verstärken.





HEIKO MACIOLEK hat sich als Weinfachberater und Sommelier u.a. im renommierten Restaurant 1783, ebenso wie in einem der ältesten Weinkeller Deutschlands, dem Bremer Ratskeller, einen Namen gemacht.

Tipps vom Profi – Wasser genießen und richtig servieren.

Herr Maciolek, warum ist es wichtig, welches Mineralwasser man zu welchem Wein reicht?

Zu Wein sollte man aufgrund seiner feinen geschmacklichen Qualität nur Mineralwasser trinken. Leitungs-, Tafel- oder Heilwässer eignen sich dagegen nicht so gut. Das liegt vor allem an der Mineralisierung. Je ausgewogener die Mineralisierung, das heißt je geringer der Anteil zum Beispiel an Natrium, desto besser eignet sich ein Mineralwasser als Begleitung zu Wein.

Welche Rolle spielt die Temperatur von Mineralwasser?

Die Temperatur des gereichten Wassers spielt eine große Rolle. Mal abgesehen von persönlichen Vorlieben liegt die ideale Trinktemperatur bei ca. 10 °C. Bei zu starkem Abkühlen verlieren die natürlichen Mineralstoffe ihr Aroma. Um die perfekte Temperatur auch am Tisch zu gewährleisten, verwenden wir Tischkühler wie den von VILSA Gourmet.

Gibt es eine einfache Faustregel bezüglich der Mineralwasserauswahl?

Tatsächlich, die gibt es wirklich: Je weniger Säure im Wein enthalten ist, desto mehr Kohlensäure darf das begleitende Mineralwasser haben.



VILSA & Kaffee

VILSA
entfacht das
volle Aroma.





In Deutschland gehört es heute, wie fast überall auf der Welt, zum guten Ton, zum Kaffee ein Glas Wasser zu reichen. Das spricht nicht nur für einen aufmerksamen Service, sondern hat gleich mehrere gute Gründe. Wasser neutralisiert den Geschmacksinn. Das heißt, bevor der nächste Schluck Kaffee genossen wird, sollten Gäste einen Schluck Wasser trinken, damit sie immer wieder aufs Neue den typischen Kaffeegeschmack genießen können. Ein natürliches Mineralwasser eignet sich in diesem Zusammenhang übrigens deutlich besser als Leitungs- oder Tafelwasser. Das liegt vor allem an

seinem meist wesentlich milderem und feinerem Geschmack.

VILSA Mineralwasser neutralisiert durch seinen natürlichen Anteil an Hydrogencarbonat die säurebildenden Stoffe des Kaffees und macht jeden Schluck zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Dabei bringt VILSA Gourmet die natürlichen Kaffeearomen besonders gut zur Geltung. Reichen Sie VILSA Gourmet medium oder naturelle als natürliche Ergänzung zu einem ausdrucksstarken Espresso, leckeren Latte macchiato, Kaffee, Cappuccino oder Mokka.



Nicht nur reine Geschmackssache. Welches Mineralwasser zu welchem Kaffee?

VILSA Gourmet medium ist kräftiger und passt mit seinem leichten Kohlensäuregehalt besonders gut zu Arabica-Bohnen sowie zu Kaffeespezialitäten mit Milch oder Zucker.

VILSA Gourmet naturelle harmoniert hervorragend mit 100% sortenreinen Spitzenkaffees. Diese entfalten ihr volles Aroma am besten in Begleitung eines sanften, milden Mineralwassers ohne Kohlensäure.



VILSA & feine Speisen



Genießen auf die feine Art.



Beste Zutaten und eine qualitativ hochwertige Zubereitung sind in der gehobenen Gastronomie selbstverständlich. Umso wichtiger ist, dass die erlesenen Speisen von einem sorgfältig ausgewählten Mineralwasser begleitet werden. Hierfür bietet VILSA mit seinem Gourmet-Portfolio zu jedem Menü eine perfekte Antwort.

Mit seinem leichten Kohlensäuregehalt, der ausgewogenen Mineralisierung und seinem reinen

Geschmack passt VILSA Gourmet medium zu jeder Speise. Es erfrischt mit seinem leichten, angenehmen Prickeln nicht nur zwischen den Gängen, sondern bereitet den Gaumen auch ideal auf neue Geschmackserlebnisse vor.

Mit seinem besonders milden, reinen Geschmack ist VILSA Gourmet naturelle der perfekte „stille“ Begleiter zu zarten Speisen wie Meeresfrüchten und Salaten.

Perfekt ausgestattet – stilvoll serviert.

Mit seinem hochwertigen, edlen Design sorgt das VILSA Gourmet-Ausstattungspaket für einen gelungenen Auftritt auf Tisch und Tresen.

VILSA Gourmet-Getränkarte
und -Getränkartenhalter



VILSA Gourmet-Kühler



VILSA Gourmet-Konferenzkühler

VILSA Gourmet-
Tumbler



VILSA Gourmet-Tablett in zwei Größen
und VILSA Gourmet-Glas

VILSA Gourmet-Kapselheber



VILSA
BRUNNEN

VILSA-BRUNNEN Otto Rodekohl GmbH
Alte Drift 1 · 27305 Bruchhausen-Vilsen
Tel. 04252-392-0 · Fax 04252-392-270 · gastro@vilsa.de · www.vilsa.de