

Pressemitteilung

Für ausgezeichnete Geschmackserlebnisse:

aQa ad vinum 1 3 5 – das neue Wasser zum Wein

(Bad Zwesten) Kräftiger Rotwein, spritziger Weißwein oder ein lieblicher Rosé – die Welt der Weine unterscheidet vielfältige Bouquets und Nuancen. Um diese mitunter verborgenen Geschmacksfeinheiten in vollem Ausmaß genießen zu können, empfiehlt sich mit dem neuen aQa ad vinum 1 3 5 ein Begleiter, der perfekt auf die einzelnen Weine abgestimmt ist. Das ausgewogen mineralisierte Wasser, welches den in Nordhessen gelegenen Bad Zwestener Quellen entspringt, präsentiert sich in einer edlen Gourmet-PET-Flasche in anspruchsvoller Glasoptik und ist somit auch auf jedem Tisch ein gern gesehener Gast. aQa ad vinum 1 3 5 ist in drei verschiedenen Varianten direkt im Weinfachhandel, in den Weinfachabteilungen des Handels und beim Winzer erhältlich.

Ob gemütlich zu Hause oder stilvoll im Restaurant – die Deutschen trinken gerne ein gutes Glas Wein. So überrascht es nicht, dass der Pro-Kopf-Verbrauch an Wein und Sekt kontinuierlich wächst. Durchschnittlich 24,3 Liter des alkoholischen Traubensaftes trank jeder Bundesbürger im Jahr 2007 (Quelle: Deutscher Wein Statistik). Mineralwasser ist dabei ein beliebter Begleiter zum Wein. Jedoch passt nicht jedes Mineralwasser zu den verschiedenen Weintypen. Ein Wasser mit weniger Kohlensäure neutralisiert am besten mineralische, säurebetonte Weißweine, gerbstoffbetonte, gereifte Rotweine vertragen keine Kohlensäure. Liebliche Weine aus Deutschland hingegen harmonieren sehr gut mit kohlensäurereichen Mineralwässern, ohne dass diese den Geschmack des Weines beeinträchtigen.

Die drei natürlichen Mineralwässer **aQa ad vinum 1**, **aQa ad vinum 3** und **aQa ad vinum 5** sind unterschiedlich mineralisiert und überzeugen mit ihrem jeweiligen Kohlensäuregehalt. Sie bieten so jedem Weinliebhaber den passenden Begleiter zum Wein. Dabei gibt die Zahl im Namen den Kohlensäuregehalt in Gramm pro Liter Mineralwasser

an. „Ziel dieser Deklaration ist, dem Verbraucher auf einen Blick zu vermitteln, wie viel Kohlensäure das Wasser enthält. Mit der Angabe des Kohlensäuregehalts in Gramm haben wir eine plausible Alternative zu den Bezeichnungen ‚still‘, ‚medium‘ und ‚classic‘ etc. entwickelt“, erklärt Frank Beyer, zuständig für Vertrieb und Marketing bei aQa ad vinum 1 3 5.

aQa ad vinum 1 umspült den Gaumen, neutralisiert und bereitet auf ein unverfälschtes Geschmackserlebnis vor. Es passt besonders gut zu körperreichen, im Barrique ausgebauten Rotweinen mit kräftigen Aromen und hohem Tanninanteil.

aQa ad vinum 3 unterstreicht die Aromenvielfalt, den Körper und die Struktur eines Weines. So passt es besonders gut zu trockenen, säurehaltigen und im Barrique gereiften Weißweinen sowie zu fruchtigen und modernen Rotweinen.

aQa ad vinum 5 erfrischt und belebt den Gaumen. Mit seinem spürbaren Gehalt an Mineralien passt es gut zu leichten, fruchtigen und lieblichen bis edelsüßen Weißweinen sowie zu leichten Rotweinen.

Die optisch und haptisch ansprechende PET-Flasche ermöglicht ein leichtes und unkompliziertes Handling für den Verbraucher. Angelehnt an die klassische Wein-Umverpackung sind die Weinbegleiter in einem puristisch gestalteten Einwegkarton verpackt, der Platz für sechs 1-Liter-Flaschen aQa ad vinum 1 3 5 bietet. Was liegt somit näher, als das Wasser zum Wein dort zu platzieren, wo eine qualifizierte Beratung stattfindet: im Weinfachhandel, in den Weinfachabteilungen des Handels und beim Winzer.

Weitere Informationen sind im Internet unter www.aQa-ad-vinum-135.de erhältlich.

Weitere Informationen:

baunataler integrationsbetriebe gGmbH
Kirchbaunaer Straße 19, 34225 Baunatal
Frank Beyer, f.beyer@aQa-ad-vinum-135.de
Tel.: +49 170 4731461

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Fotos nur mit
Quellenangabe und mit diesem Thema.