



MINERALWASSER- BESCHREIBUNG





LONG LIFE

MAGNESIUM-CALCIUM- HYDROGENCARBONAT-MINERALSÄUERLING HYPOTONISCHER KONZENTRATION

◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Radkersburger Stadtquelle / Bad Radkersburg (Steiermark)
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

◆ GESAMTMINERALSTOFFGEHALT 2850,00 MG/L

CO₂ – Gehalt still/mild/prickelnd
klassisch: 5,90 g/l, reduziert: 3,50 g/l

Kationen

Calcium: 270,00 mg/l
Kalium: 8,00 mg/l
Magnesium: 201,00 mg/l
Natrium: 129,40 mg/l

Anionen

Chlorid: 52,120 mg/l
Hydrogencarbonat: 2111,00 mg/l
Sulfat, Nitrat: <1,00 mg/l
m-Kieselsäure 47,90 mg
enteisent

Analyse: 01.12.2016

Institut für Hygiene Mikrobiologie und Umweltmedizin Graz, Univ. Prof. DDr. E. Marth

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar, zartes silbergrau, glänzend mit spiegelnder Oberfläche
- Lebendiges sichtbares Mousseux mit dichten mittegroßen Perlen
- Wenig viskos, zeichnet am Glasrand Kanten und sammelt sich schnell

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig und dezent mineralisch ausgeprägt

Grundgeschmack (Mundgefühl, Kohlensäure, Körper, Textur)

- Magnesium verleiht dem Wasser eine dezente Bittere und Süße, Calcium wirkt leicht austrocknend am Gaumen, gefolgt von einem Hauch Salzigkeit
- Die Kohlensäure wirkt dominant, erfrischend und belebend aber trotzdem sehr harmonisch
- Kraftvoller Körper, stahlig und mundfüllend, vielschichtig

Abgang

- Mittellanger Abgang, leicht belegend und cremig am Gaumen, weich und zugleich belebend durch die prägnanten Kohlensäurebläschen, der mit einem süß-bitter-mineralischen Eindruck schließt

◆ WISSENSWERTES

- Natürliches Magnesium und Calcium sind hoch konzentriert und in idealem Verhältnis zueinander enthalten. Das Magnesium wirkt gegen Stress und steigert die Leistungsfähigkeit – ideal in Beruf, Schule, Sport.
- Kieselsäure für Haut, Haare und Nägel.
- Besonders geeignet bei Gefahr des Elektrolytverlustes, also bei Diabetikern, Schwangeren, Sportlern, Saunagängern als natürlicher Elektrolytlieferant.
- Gut bei kochsalzarmen Diäten.
- **Gesamtmineralstoffgehalt:** 2850,00 mg/l, CO₂ – Gehalt: klassisch 5,90 g/l, reduziert 3,50 g/l
- **Besonderheit:** m-Kieselsäure, Calcium, Magnesium, Hydrogencarbonat, Natrium

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Long Life ist durch das Zusammenspiel seiner Mineralisierung und Kohlensäure vielseitig einsetzbar. Als purer Genuss oder zum Mischen mit Wein oder Säften, als Aperitif, begleitend zu Kaffee, zu leichten bis kräftigen nicht zu holzbetonten Weißweinen, fruchtigen Rotweinen, Spirituosen und Bargetränken.

Harmoniert optimal mit vielen Geschmacksrichtungen als Speisenbegleiter von leichten kalten Vorspeisen, Fisch- und Geflügelgerichten bis zu kräftigen Fleischgerichten wie Sulz oder Backhendl, auch zu Süßspeisen wie Strauben, Spagathkrapfen oder Käse – ungereift, mit Weißschimmel oder Rotkultur.



PETERQUELLE

**NATRIUM-CALCIUM-
HYDROGENCARBONAT-SÄUERLING,
HYPOTONISCHER KONZENTRATION**



◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Peterquelle / Deutsch-Goritz (Steiermark), B I,II
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

◆ GESAMTMINERALSTOFFGEHALT 2480,00 MG/L

CO₂ – Gehalt prickelnd
klassisch: 5,50 g/l Kationen

Kationen

Calcium: 148,00 mg/l
Kalium: 10,50 mg/l
Magnesium: 35,90 mg/l
Natrium: 508,00 mg/l

Anionen

Chlorid: 165,70 mg/l
Hydrogencarbonat: 1580,00 mg/l
Gelöstes Eisen durch Belüftung entfernt

Analyse: 05.09.2015
Dr. Schwarz, Wien in Kooperation mit Agrolab Group

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar, glänzend, blasses silber- bis lichtgrau mit schimmernder Oberfläche
- Wenig viskos, glatt und feine Linien ziehend
- Lebendig aufsteigende Kohlensäureperlenketten mit mittelgroßen Perlen

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig und dezent ausgeprägt mit einem eleganten Hauch Salzigkeit in der Nase

Grundgeschmack

- Ausgewogen mineralisch, steinig, Natrium verleiht die leicht salzige Note, Calcium bewirkt einen kurzen Eindruck von Trockenheit am Gaumen
- Erfrischende und belebende Kohlensäure qualitativ und quantitativ spürbar, prickelnd und tänzelnd am Gaumen, rasch entbindend und spritzig
- Mittelkräftiger Körper, harmonisch und mundfüllend, ausgewogen mineralische Textur mit stahliger Wirkung

Abgang

- Mittlerer Abgang, leicht trocknend am Gaumen, salziger und kantiger als Minaris, hinterlässt durch die Kohlensäurequalität einen erfrischenden und animierenden Eindruck

◆ WISSENSWERTES

- Peterquelle deckt mit 1 Liter 20 % des täglichen Calciumbedarfes.
- Die enthaltene Kohlensäure ist natürlichen Ursprungs.
- **Gesamtmineralstoffgehalt:** 2571,00 mg/l, freie Kohlensäure
- **Besonderheiten:** Natrium, Hydrogencarbonat

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Peterquelle vereint Mineralisation und Kohlensäuregehalt harmonisch für den idealen Genuss zum Pur trinken, zum Mischen mit Wein und Säften, Limonaden, als Aperitif, zu leichten bis mittelschweren nicht zu holzbetonten Weißweinen, speziell Weinen mit Restsüße oder Süßweinen bzw. als Filler für Bargetränke und alkoholfreie Bowlen. Perfekter Begleiter zu allen klassischen Gerichten der steirischen Küche, speziell zur beliebten steirischen Brettjause.



MINARIS

◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Minarisquelle / Deutsch-Goritz (Steiermark)
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

◆ GESAMTMINERALSTOFFGEHALT 556,84 MG/L

CO₂ – Gehalt mild, prickelnd

Kationen

Calcium: 73,00 mg/l
Kalium: 1,84 mg/l
Magnesium: 17,40 mg/l
Natrium: 40,10 mg/l

Anionen

Chlorid: 15,90 mg/l
Sulfat: 17,6 mg/l
Hydrogencarbonat: 369,00 mg/l
m-Kieselsäure: 22 mg/l
Gelöstes Eisen durch Belüftung entfernt

Analyse: 05.09.2015
Dr. Schwarz, Wien in Kooperation mit Agrolab Group

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar, glänzend, mit einem blassen silber- bis eisengrauen Schimmer
- Minaris prickelnd überzeugt mit lebendigem Mousseux durch dichte, feine Perlage
- Wenig viskos, glatt, sammelt sich schnell am Glasrand

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig, dezent ausgeprägt aber nicht geruchlos mit einem Hauch steiniger Mineralität

Grundgeschmack

- Mild, harmonisch und ausgewogen mineralisiert
- Mittelschlanker Körper, weich und mit harmonisch ausgewogener Textur
- Minaris prickelnd wirkt erfrischend und belebend durch den zarten Kohlensäuregehalt, der feinperlig und sanft den Gaumen umspült

Abgang

- Kurzer Abgang im Vergleich zu Peterquelle, leicht mineralisch, weich, sanft und zart
- Minaris prickelnd verfügt durch die Kohlensäure über einen etwas länger anhaltenden Abgang, die Kohlensäureperlen hinterlassen einen erfrischenden Eindruck

◆ WISSENSWERTES

- Ein natürliches Mineralwasser mit der gesamten Information von Mutter Natur, prickelnd, mild und naturell.

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Minor bedeutet weniger Anteile an gelösten Mineralstoffen und Kohlensäure im Wasser und eignet sich daher optimal zum Pur trinken, zum Mischen und als neutraler Getränke- und Speisenbegleiter.

- Mild und naturell unterstützt Minaris als neutraler Begleiter zu Kaffee, bei der Herstellung von Kaffee- und Teegetränken, speziell zu holzbetonten Weißweinen und gereiften Rotweinen sowie als perfekter Begleiter zu Spirituosen bzw. als Filler für alkoholfreie Cocktails. Unterstreicht den Genuss von der kalten Vorspeise bis zum Dessert, wie zum Beispiel in Kombination mit Schokoladenmousse.
- Prickelnd eignet sich Minaris als Aperitif, begleitend zu Weinen der Steirischen Klassik und zu Bargetränken sowie als idealer Speisenbegleiter zu Gerichten mit Schaffrischkäse oder zu Steirischem Wurzelfleisch.



STEIRERQUELL

◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Deutsch-Goritz (Steiermark)
Natürliches Quellwasser
Naturell, mild und prickelnd

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar, glänzend, mit einem blassen Silbergrau und hellem Glanz
- SteirerQuell prickelnd zeigt wenige zarte Perlage und sanftes CO₂
- Wenig viskos, zeichnet weiche Linien, die sich rasch im Glas sammeln

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig und neutral in der Nase

Grundgeschmack

- Die leichte Mineralisation wirkt wie klares Schneewasser, zart und dezent, harmonisch und ausgewogen mit einem Hauch von Grapefruitbittere am Gaumen
- Schlanker Körper durch die leichte Mineralisation mit ausgewogen harmonischer Textur
- SteirerQuell prickelnd überrascht mit sanfter Kohlensäure und wirkt dadurch zart erfrischend

Abgang

- Kurzer Abgang im Vergleich zu Peterquelle und Minaris, weich und harmonisch, SteirerQuell prickelnd erfrischt durch den Kohlensäuregehalt etwas länger

◆ WISSENSWERTES

- Reinstes Quellwasser.

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Steirerquell eignet sich perfekt als purer Genuss und als neutraler Getränke- und Speisenbegleiter. Mild und naturell überzeugt es in Kombination mit Weißweinen, Rotweinen, Spirituosen, Kaffee, Tee und als Bestandteil alkoholfreier Cocktails oder zu Whiskyspezialitäten aus der Steiermark. Neutrale Begleitung für leichte bis würzige Gerichte und Süßspeisen, wie Apfel- oder Topfenstrudel.

Steirerquell prickelnd unterstützt leichte bis schwere nicht zu gerbstoffbetonten Weißweine, fruchtige Rotweine, eignet sich perfekt zum Mischen mit Most, Säften, im Herbst mit Sturm sowie für leichte bis kräftige Gerichte.



ROSENBERGQUELLE HEILWASSER

**CALCIUM-NATRIUM-
HYDROGENCARBONAT-TRINKSÄUERLING,
AKRATISCHER KONZENTRATION**



◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Rohrbach am Rosenberg (Steiermark)
Natürliches Heilwasser mit Kohlensäure versetzt
Mild und prickelnd

◆ GESAMTMINERALSTOFFGEHALT 488,00 MG/L

CO₂ – Gehalt mild/prickelnd, ca. 358 mg/l

Kationen

Calcium: 53,40 mg/l
Kalium: 8,00 mg/l
Magnesium: 13,50 mg/l
Natrium: 29,60 mg/l

Anionen

Chlorid: 52,1,20 mg/l
Hydrogencarbonat: 333,00 mg/l
enteisentt

Analyse: 19.12.2016

Institut für Chemie Karl Franzens-Universität Graz Assoz. Prof. Dr. Georg Raber

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar und glänzend, mit blassem kieselgrau und seidigem Schimmer
- Mousseux mit großen mitteldichten Perlen
- Wenig viskos, zeichnet am Glasrand Kanten und sammelt sich rasch

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig mit dezent mineralisierter Ausprägung

Grundgeschmack

- Die leichte Mineralisation verleiht dem Heilwasser einen angenehm harmonischen und ausgewogenen Geschmack am Gaumen
- Die wild perlende Kohlensäure erinnert im Antrunk und am Gaumen an die Textur von Sodawasser, erfrischend und belebend
- Schlanker Körper, harmonisch und ausgewogen

Abgang

- Mittelkurzer Abgang mit erfrischender und belebender Perlage

◆ WISSENSWERTES

- Natürliches Heilwasser zur unterstützenden Behandlung bei entzündlichen Erkrankungen der Nieren, der ableitenden Harnwege, bei Steinleiden, entzündlichen Magenkrankungen und bei Übersäuerung des Magens.
- Geeignet für Bluthochdruck- und Leberkranke zur Förderung der Harnsäureausscheidung
- Gesamtmineralisation 488 mg/L, freie Kohlensäure 358 mg/L, Besonderheiten mittlere Mineralisation, gut zum Mischen, gute Begleitung

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Rosenbergquelle Heilwasser eignet sich durch seine ausgewogene Mineralisierung und Kohlensäure sowohl zum Pur trinken, als Aperitif, zum Mischen mit Wein und Säften, als perfekte Begleitung zu leichten bis kräftigen Weißweinen und fruchtigen Rotweinen, als Filler für Bargetränke sowie für alkoholfreie Bowlen.

Unterstreicht den Geschmack von leichten Gerichten, Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichten, speziell von Braten und auch Desserts.



JOHANNISBRUNNEN HEILWASSER

NATRIUM-HYDROGENCARBONAT-SÄUERLING

◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Johannisbrunnen / Hof bei Straden (Steiermark)
Natürliches Heilwasser

◆ GESAMTMINERALSTOFFGEHALT 5042,00 MG/L

CO₂ – Gehalt still/mild/prickelnd
Klassisch 1640 mg/l

Kationen

Calcium: 177,00 mg/l
Kalium: 41,90 mg/l
Magnesium: 110,00 mg/l
Natrium: 1024,00 mg/l
Eisen: 50, mg/l

Anionen

Chlorid: 290,1,00 mg/l
Hydrogencarbonat: 3385,00 mg/l

Analyse: 18.12.2015
Wasserlabor der Holding Graz, Dipl. Ing. Dr. Harald Schmörlzer

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar, glänzend, mit blassem silber- bis kieselrauem Eindruck
- Mousseux mit großen aufsteigenden Perlen
- Wenig viskos, geringe Haftung am Glasrand, sammelt sich rasch

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig mit mittlerer Intensität und einem Hauch von Magnesium-Süße bzw. Magnesium-Bittere

Grundgeschmack (Mundgefühl, Kohlensäure, Körper, Textur)

- Vielschichtige Eindrücke durch die erfrischende und belebende Kohlensäure, ausgewogen und harmonisch, fein perlend, mit einem Hauch Salzigkeit und einem kurzen Eindruck von Calcium-Trockenheit am Gaumen, gefolgt von typischer Eisenaromatik
- Mittlerer Körper, leicht belegend am Gaumen und angenehm cremig

Abgang

- Mittellanger Abgang mit süß-salzigen und an Eisen erinnernden Elementen

◆ WISSENSWERTES

- Das Heilwasser unterstützt die gesundheitlich die Schleimlösung, fördert die Verdauung, verhindert Übersäuerung des Magens, wirkt positiv bei Leber- und Gallenbeschwerden, verbessert die körpereigenen Abwehrkräfte und erhöht die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit.
- **Gesamtmineralstoffgehalt:** 5042 mg/l, Freie Kohlensäure: 1640 mg/l
- **Besonderheit:** Eisen, Hydrogencarbonat

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Gleichenberger Johannisbrunnen ist ein perfekter Durstlöcher durch die Kombination von Mineralisierung und Kohlensäuregehalt, eignet sich zum genussvollen Pur trinken und zum Mischen mit Wein und Säften, als Aperitif und als Begleiter mittelschwerer bis schwerer nicht zu holzbetonter Weißweine und fruchtiger Rotweine. Korrespondiert mit kräftigen und würzigen kalten und warmen Gerichten mit den Komponenten Frischkäse oder Steirerkäse, zu Lamm- und Grillgerichten.



SICHELDORFER HEILWASSER

JODHÄLTIGER Natrium- HYDROGENCARBONAT-SÄUERLING

◆ ALLGEMEINE ANGABEN

Josefsquelle / Bad Radkersburg (Steiermark)
Natürliches Heilwasser mit Kohlensäure versetzt

◆ GESAMTMINERALSTOFFGEHALT 5520,00 MG/L

CO₂ –klassisch 2220 mg/l

Kationen

Calcium: 175,10 mg/l
Kalium: 108,80 mg/l
Magnesium: 87,30 mg/l
Natrium: 1175,00 mg/l
Eisen: 50, mg/l

Anionen

Chlorid: 480,00 mg/l
Hydrogencarbonat: 3400,00 mg/l
Jodid: 0,78 mg/l
Fluorid: 0,2 mg/l
Selen: 0,009 mg/l

Analyse: 19.11.2013

Institut für Chemie Karl-Franzens Universität Graz, Ass. Prof. Mag. Dr. Georg Raber

BESCHREIBUNG

◆ OPTIK (FARBE, GLANZ, BEWEGUNG IM GLAS)

- Klar, glänzend, blass silber- bis kieselgrau mit spiegelnder Oberfläche
- Mittelgroße Kohlensäurebläschen, dezent und elegant perlend
- Wenig viskos mit glatten Kanten, sammelt sich rasch

◆ FLAVOUR (DUFT, ANTRUNK, GESCHMACKSEINDRUCK, ABGANG)

- Reintönig und intensiv ausgeprägt
- erinnert an Jod, salzige Gischt, einen Hauch Schwefel, ist fruchtig (Zitronenzeste), blumig, süßlich-bitter durch Magnesium, grasig

Grundgeschmack

- Intensiver Geschmack wie bereits in der Nase angekündigt, würzig und kräftig, vielschichtig und engmaschig durch Aromen, die sich bereits im Duft ankündigen
- Die Kohlensäure begleitet sanft und erfrischend, angenehm mild, harmonisch und ausgewogen

Abgang

- Langer Abgang mit wiederkehrenden Aromen von Jod, Schwefel, Zitronenzeste, Gras und erfrischender Salzigkeit, getragen von sanft perlender Kohlensäure

◆ WISSENSWERTES

- Sicheldorfer hat Sofortwirkung bei Sodbrennen
- Das Natrium-Hydrogencarbonat ist ein natürlicher Stoff, der den pH-Wert des Blutes regeln und den Säure-Basenhaushalt in Balance halten kann.
- Das Heilwasser zeigt auch gesundheitliche Wirkung bei Reizmagen, Entzündungen um Harnbereich bzw. bei Harnsteinleiden und wird auch von Ärzten bei Jodmangel empfohlen..
- **Gesamtmineralstoffgehalt:** 5520 mg/l, freie Kohlensäure 2220 mg/l
- **Besonderheit:** Natrium, Hydrogencarbonat, Fluor, Selen

◆ WEIN- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Sicheldorfer Heilwasser überzeugt korrespondierend mit kräftigen Getränken und Gerichten. Liebt zum Mischen mit Wein und Säften, harmonisiert es speziell mit säurebetonten, trockenen und süßen Weißweinen, nicht zu holzbetont, ideal als Digestif. Perfekter Begleiter zu kräftigen Gerichten, zu Eintopf, Käsespätzle, besonders in Kombination zu intensiv-würzigen und gereiften Käsen wie Bergkäse, Steirerkäse, Liptauer, Blauschimmelkäse sowie zu Bitterschokolade.