



Ein perfekter Genuss.
Staatl. Fachingen und Wein.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Das Wasser. Seit 1742.

FACHINGEN STAATL.

Wohl kaum eine deutsche Wassermarke verfügt über eine so ausgeprägt lebendige Tradition wie Staatl. Fachingen. Schon vor Hunderten von Jahren wurde das Wasser für seinen feinen, angenehmen Geschmack und seine außergewöhnliche Mineralisation gelobt. Besondere Gunst erfährt Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen, die Wert auf ihre Säure-Basen-Balance legen. So viel Qualität spricht sich herum: Jede zweite in Deutschland getrunkene Heilwasser-Flasche ist Staatl. Fachingen STILL.

Wein – eine Geschichte, so alt wie die Menschheit selbst.

Seit ewigen Zeiten schon ist Wein ein fester Bestandteil der menschlichen Kultur. Bereits vor 8.000 Jahren genossen im heutigen Syrien unsere Vorfahren den gegorenen Traubensaft. Die Griechen tranken ihn in ekstatischen Zeremonien zu Ehren des Gottes Dionysos. Für die Römer war er Währung, Medizin und mythisches Getränk zugleich.

Heute trinkt man Wein vor allem aus einem Grund: wegen seines edlen Geschmacks. Denn ob Riesling, Spätburgunder oder Silvaner – Wein ist ein ebenso köstliches wie vielseitiges Getränk. Da ist es wenig erstaunlich, dass immer mehr Menschen eine neue Leidenschaft entdecken – die Leidenschaft für guten Wein.



Dr. Matthias Corvers, Weingut Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel:
„Was wirklich Qualität hat, entscheidet die Zeit. Das gilt beim Wein wie beim Wasser. Das Beste wird immer von Generation zu Generation weiterempfohlen.“



Dr. Hubert Gänz, Weingut Dr. Gänz, Guldental:
„Das Oenologen-Refugium an der Nahe kultiviert Tradition und Leidenschaft, Kreativität und Kompetenz zu perfekter Harmonie. Qualität ist unser Leitmotiv und darum machen wir auch beim Wasser keine Kompromisse: Staatl. Fachingen.“



Genuss in seiner ganzen Fülle erleben.

Sicherlich: Weißwein und Rosé passen gut zu Vorspeisen, Fischgerichten und Geflügel. Rotwein hingegen rundet Wildgerichte, Gebratenes und Käse auf unnachahmliche Weise ab. Doch prinzipiell gibt es für den modernen Genießer nur eine Regel: keine Regel! Er trinkt einfach, was ihm am besten schmeckt.

Finden Sie doch auch heraus, welcher Wein „Ihr Wein“ ist. Schwenken Sie ihn ein wenig im Glas, damit sich sein Aroma entfalten kann. Lassen Sie ihn über die Zunge „rollen“, um seinen Geschmack in seiner ganzen Fülle zu erleben. Sie werden sehen, es lohnt sich. Eine Regel sollten Sie dabei allerdings doch beherzigen: Zum Wein empfiehlt sich Wasser.



Zu einem guten Wein gehört stets ein gutes Wasser.

Bei der Weinprobe genauso wie beim Essen in einem guten Restaurant: Immer wird zu einem edlen Tropfen auch Mineralwasser gereicht. Der Grund: In jedem Wein, vor allem im Weißwein, ist in unterschiedlich hoher Konzentration Weinsäure enthalten. Sie verleiht dem Wein Haltbarkeit und Frische. Doch führt sie auch zur Übersäuerung des Körpers und schlägt mitunter buchstäblich auf den Magen.

Und genau dies kann ein gutes Wasser verhindern. Vorausgesetzt, es verfügt über die richtige Kombination an Mineralstoffen – wie Staatl. Fachingen.



Staatl. Fachingen – der perfekte Genuss-Begleiter.

Das natürlich reine Premium-Wasser Staatl. Fachingen STILL und das besonders fein perlende, leicht mit Kohlensäure angereicherte Premium-Mineralwasser Staatl. Fachingen MEDIUM haben eines gemeinsam: Beide enthalten wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente wie Calcium, Magnesium und Natrium. Was sie jedoch besonders auszeichnet, ist der natürlich hohe Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg pro Liter. Kein Wunder, dass Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken wird, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten.

Darüber hinaus wirkt es ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert und den Gaumen so optimal auf den Geschmackseindruck vorbereitet. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen und Geschmacksnuancen des Weines genießen zu können.

All das macht Staatl. Fachingen zu einem perfekten Begleiter zum Wein und zum beliebten „Genießer-Wasser“.



Christoph Erbdinger, Weingut Familie Erbdinger:

„Schon seit Jahren setzen wir auf Staatl. Fachingen als Begleiter zum Wein. Dieses Wasser wirkt sehr ausgleichend und so empfehlen wir es auch gerne den etwas säureempfindlicheren Kunden weiter. Als perfektes Wasser zum Wein kommt für uns nur Staatl. Fachingen infrage.“



Kein Wein ist so alt wie dieses Wasser.

Staatl. Fachingen ruht in bis zu 900 Metern Tiefe im Lahntal bei Limburg – seit Hunderten von Jahren. Zum Vergleich: Der älteste noch trinkbare Wein ist lediglich einige Jahrzehnte alt. In all diesen Jahren hat Staatl. Fachingen nicht nur Mineralstoffe und Spurenelemente in sich aufgenommen. Es hat auch einen unverwechselbaren Charakter entwickelt. Mit seinem feinen, angenehmen Geschmack ist es nicht nur, sondern gerade auch bei besonderen Anlässen am richtigen Platz. Staatl. Fachingen ist die perfekte Ergänzung: zum Wein alleine oder zu Wein und Speisen. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.



Natalie Lumpp, Weinsommelière „Wein erleben!“, Baden-Baden:
„Ich persönlich empfinde Staatl. Fachingen als das bekömmlichste Wasser zum Wein. Es lässt sich auch in größeren Mengen gut trinken und bringt einen hohen Gehalt an Mineralien und Spurenelementen mit. Auch am Tag danach genießen Sie die positive Wirkung.“

Staatl. Fachingen unterstützt Wine in Moderation (WiM)

Wir sind der Meinung, dass Wein als alkoholhaltiges Getränk nur moderat genossen der Gesundheit dienlich ist. Daher unterstützen wir Wine in Moderation (WiM), das Informations- und Präventionsprogramm der europäischen Weinwirtschaft.

Dieses wird zwar zentral über Brüssel koordiniert, aber unabhängig und eigenverantwortlich in den einzelnen Mitgliedsländern umgesetzt. In Deutschland ist die Deutsche Weinakademie (DWA) für die Umsetzung des WiM verantwortlich.

Die Kombination von Wein und Wasser macht den Wein nicht nur bekömmlicher, sie verhindert auch einen hohen Promillespiegel im Blut. Dies ist gesundheitlich extrem wichtig. Steigt der Blutalkoholwert über circa 0,8 Promille, wird der Alkohol über ein gefährliches Enzymsystem, das sogenannte MEOS, und nicht mehr nur über das Enzym Alkoholdehydrogenase (ADH) abgebaut. Es ist vom gesundheitlichen Gesichtspunkt daher sehr wichtig, die maximalen Promillewerte nicht zu sehr ansteigen zu lassen – was mit einer ausreichenden Zufuhr von Mineralwasser sehr gut funktioniert.



www.deutscheweinakademie.de/wine-in-moderation/





**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH • Brunnenstraße 11 • 65626 Fachingen

Tel.: +49 (0) 6432/9834-0 • info@fachingen.de • www.fachingen.de

facebook.com/staatl.fachingen • instagram.com/staatl.fachingen • twitter.com/fachingen • www.fachingen.tv