



Wie Spargel & Wein ein Traumpaar werden

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Das Lieblingsgemüse des Frühlings wünscht sich einen besonderen Tropfen. Denn Spargel ist wie eine Diva – und höchst wählerisch

Keine Angst, Spargelwein gehört nicht in die Kategorie „Gemüse und Gesundheit“. Vielmehr handelt es sich um eine wohl unverzichtbare Begleiterscheinung des alljährlichen Frühlingseinzugs: junger Wein zu knackig frischem Spargel. Die gut gemeinten Empfehlungen vermeintlicher Spargelweine an allen Ecken und in jedem Supermarkt sollte man allerdings mit Vorsicht genießen. Denn Spargel bedeutet für jeden Wein eine wirkliche Herausforderung. Für ein harmonisches Zusammenspiel sollten Sie Folgendes abwägen: Ob der Wein zum Essen passt, hängt von der Zubereitung des Spargels sowie den weiteren Zutaten ab. Wird der Spargel solo als Hauptgericht oder Beilage serviert? Mit einer Vinaigrette, geschmolzener Butter, Sauce Hollandaise oder mit einer würzig-kraftigen Rahmsoße? All diese Komponenten bedingen eine entsprechende Weinauswahl.

Grundsätzlich gilt, dass Spargel solo den meisten Weinen erhebliche Schwierigkeiten bereitet. Die faserige Konsistenz der Stangen und das typische intensive Spargelaroma lassen viele Weine metallisch und oft bitter erscheinen. Spargel mag keine Säure. Deshalb sind Riesling, Müller-Thurgau oder Sauvignon Blanc eher tabu. Körperreiche Burgunder, Chardonnay und andere Weine mit Holzausbau erweisen sich ebenfalls als ungeeignet, weil sie in der

Regel zu viel Alkohol und geschmackliche Intensität ins Spiel bringen. Besser zum Spargel passen die eher unscheinbaren Weine, die neben zarter Frucht ausreichend Substanz und Schmelz besitzen. Silvaner aus Rheinhessen, Frankenweine oder badische Burgunder gelten als echte Spargel-Stars. Sie fangen die pflanzlichen Aromen auf und kommen auch mit dem Fett der buttrigen Soßen gut klar. Hier gilt aber grundsätzlich: Je mehr Fett – etwa Butter in der Sauce Hollandaise – im Spiel ist, desto kräftiger muss der Wein sein. Wählen Sie zum Beispiel einen rheinhessischen Silvaner mit klarem Profil. Deutlich spürbaren Barrique-Ausbau sollte der Wein allerdings nicht aufweisen.

Lecker, süffig & erfrischend

WEINGUT PITTHAN:

2009 RS Rheinhessen Silvaner, 0,75 l / 5 Euro, Tel. 0 67 01/5 68, www.weingut-pitthan.de

Saftig, fruchtig & vollmundig

WEINBAUDOMÄNE OPPENHEIM:

2008 Silvaner vom Rotliegenden, Rheinhessen, 0,75 l / 8,50 Euro, Tel. 0 61 33/ 93 03 05, www.domaene-oppenheim.de

Zum Weiterlesen

Christina Fischer: „Wein & Speisen – Leidenschaft mit System“, 200 Seiten, 19,95 Euro, www.wein-und-speisen.com