

Spargelzeit – aber welcher Wein passt wirklich?

Viele Genussmenschen freuen sich wieder auf die Spargelzeit und überall wird die Harmonie zwischen Dem Gemüse und Wein angepriesen. Doch geht das, was uns da angeboten wird, wirklich alles zusammen? Nicht jeder Wein passt zu allem Spargel. Das optimale Zusammenspiel hängt stark von der Zubereitung und seinen Beilagen ab. Aber es gibt sie: Weine, die sich aufgrund ihrer verwandtschaftlichen Aromen besonders als Spargelbegleiter aufdrängen.

Zu den besten Weinen, die sich aufgrund ihrer pflanzlich-gemüsigen Noten hervorragend als Spargelbegleiter eignen, gehören Sauvignon Blanc und Verdejo. Beide Rebsorten harmonieren mit ihrer betörenden Frucht und leichten Säure perfekt zum grünen Spargel.

Die grüne Gemüestange wird auch gerne gebraten zubereitet. Dann hat der Spargel einen kräftigeren Eigengeschmack als der weiße Spargel und dazu kommen noch die Röstaromen vom Anbraten. In Kombination mit einem Steak, bietet sich hier sogar ein säurearmer Rosé oder ein junger Rotwein als Essbegleiter an. Probieren Sie's aus, Sie werden überrascht sein.

Egal ob grün oder weiß, Spargel wird selten solo verspeist. Zu ihm gesellen sich, je nach regionalem oder persönlichem Gusto, Petersilienkartoffeln, Schinken, zerlassene Butter, eine Sauce Hollandaise oder gar eine Sauce Vinaigrette. Die Wahl der Sauce bestimmt dabei die Wahl des Weines.

Die dominante, cremige „Holländerin“ verlangt nach kräftigeren, körperreichen Weißweinen wie Chardonnay oder Weißweine mit leichtem Barriqueausbau.

Als eine delikate Vorspeise gilt Spargel mit Sauce Vinaigrette, bei der der Spargel in Wasser, Salz, etwas Zucker und Butter gekocht, anschließend gegart und dann kalt oder noch lauwarm mit der Vinaigrette beträufelt wird. Die Säure und die Schärfe des Essigs erfordern einen aromatischen, charakterfesten Weißwein mit präsender Säure. Hier kommt der Albariño aus Galizien ins Spiel. Er zeigt meist eine dezentere Fruchtigkeit, leicht pflanzliche Noten und hat genug Körper und Schmelz, um mit der Säure der Vinaigrette fertig zu werden und das Spargelgericht aufzuwerten.

Egal ob puristisch mit zerlassener Butter und Kartoffeln oder mit extravaganten Kombinationen zubereitet – die heimische Spargelsaison geht offiziell nur bis Mitte Juni, diese Zeit sollten Sie also in vollen Zügen genießen!