siegbert bimmerle
WEINGUT

WEIN-WELT

MIT EXPERTE JOSSI LOIBL

Feine Tropfen zur Spargelküche

Eine Kombination mit Tradition: Spargel und Wein gehören zusammen. Damit aber eine wirklich glückliche Verbindung entsteht, gilt es doch einige Details zu beachten

„Grüner Spargel ist weniger sensibel, was den Wein angeht"

„Zu Spargel mit Saltimbocca darf es auch ein leichter Roter sein"

„Zur Quiche schmeckt ein kräftiger Weißwein"

Spargel ist eine Diva unter den Gemüsen

Mit seiner ausgeprägten Säure und den typischen Bitterstoffen stellt er recht spezielle Anforderungen an den begleitenden Wein. So gut wie ausgeschlossen sind säurebetonte Weine wie (junger) Riesling und allzu knackiger Sauvignon blanc sowie solche mit spürbaren Gerbstoffen, also die meisten Rotweine und auch eine Reihe von Weißen, wie etwa im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebauter Chardonnay. Grundsätzlich lässt sich auch sagen, dass es leichter ist, grünen Spargel mit Wein zu kombinieren als weißen.

Milde Säure

Eine sichere Wahl sind Weißweine mit milder Säure. Für leichte Zubereitungen wie Suppen und Salate dürfen es schlanke, gern auch aromatischere Weine sein, wie ein Müller-Thurgau aus Franken, Baden oder Rheinhessen, ein Kerner aus Württemberg oder ein leichter weißer Bordeaux (Entre-deux-Mers).
Je opulenter die Gerichte werden, umso gehaltvollere Tropfen empfehlen sich. Lugana (Gardasee) und Grüne Veltliner aus Niederösterreich sind Multitalente, besonders vielseitig ist trockener Silvaner aus Franken. Mit seiner zupackenden Art hält er auch Schinken, Ei sowie Käse gut stand, seine erdig-mineralischen Noten finden sich im Geschmack des Spargels wieder.

Weich und kraftvoll

Solche Eigenschaften sollte der Wein zu Varianten mit hellem Fleisch oder Käse haben, wie etwa beim Risotto. Weiß- und Grauburgunder aus der Pfalz, Baden oder Südtirol bringen die nötige Power ins Spiel von Würze und Aromen. Ebenso kommen Chardonnays aus Übersee infrage, jedoch nur solche, die nicht im Fass ausgebaut wurden (unoaked).
Auch Liebhaber von Rotweinen müssen beim Spargel nicht darben: Zu gegrilltem Fleisch, das beispielsweise mit gebratenem weißem oder grünem Spargel serviert wird, ist ein frischer, fruchtiger Rotwein ein feiner Begleiter, etwa ein Trollinger oder Schwarzriesling aus Württemberg, Valpolicella oder ein Roter vom Kalterer See, die alle leicht gekühlt serviert werden dürfen.

Und die Bierfreunde?

Denen wird ein Bier mit wenig Bitterstoffen am besten zum Spargel schmecken, wie etwa ein mild gehopftes Weißbier.

„Steillagen an der Neckarschleife bei Mundelsheim in Württemberg"

„Erfolgswinzer: Siegbert Bimmerle aus Baden"

Unsere Wein-Empfehlungen

❶ 2018 Trollinger trocken, Edition Gourmet, WZG
Rotwein zu Spargel? Das geht, wenn es sich um einen leichten Vertreter mit dezenten Gerbstoffen handelt, wie diesen fruchtigen Trollinger aus Württemberg. Der macht eine besonders gute Figur zu gebratenem Spargel, der mit gebratenem oder gegrilltem Fleisch kombiniert wird. Um 5 €, im Supermarkt

❷ 2019 Silvaner trocken, Die jungen Frank'n, GWF
Ein lebendiger Allrounder aus Franken. Mit zarter Frucht und frischer Ansprache passt er klassisch zu Spargel mit buttrigen Saucen (Hollandaise, Béarnaise), Ei oder Schinken. Um 5 €, im Supermarkt

❸ 2018 Grüner Veltliner Drei junge Wilde, Niederösterreich
Gekeltert aus Österreichs Paradesorte Grüner Veltliner, zeigt sich dieser Wein fruchtig im Duft sowie würzig im Geschmack. Er gesellt sich besonders gerne zum Spargel, wenn dieser mit kross Gebackenem wie etwa einem Wiener Schnitzel serviert wird. Um 5,50 €, im Supermarkt

❹ 2019 Rivaner trocken, Siegbert Bimmerle
Frisch und fruchtig (Mango, Passionsfrucht) und mit milder Säure ist dieser Badener Rivaner (= Müller-Thurgau) ein beschwingter Begleiter zu Spargel pur mit zerlassener Butter und zu leichten Salaten, auch mit fruchtigen Elementen. Um 5,80 €, im Supermarkt

Fotos: Andreas Rentz/Getty Images; Ki/meine Familie & ich; Weingut Siegbert Bimmerle/ifi; Schulthess; Kaufland; Lidl; Edeka; Rewe; Aldi; Dm; Rossmann; Amazon; Shutterstock; Stockfood; Getty Images; malta/Creative Icon styles; StockFood Studios (2)/Gaby Zimmermann/Joerg Lehmann; Daniel Schmeder