Spargel schmeckt zartbitter und leicht erdig – am besten passen dazu fruchtige Weißweine mit zarter Säure

Charakterkopf sucht Begleitung

Spargel: einfach gemacht, im Geschmack sehr vielschichtig. Solch Gemüse verlangt den richtigen Partner. SPARGELWEIN muss sich unterordnen – oder die edlen Aromen kontrastieren

Um das berühmte Bleichgesicht aus dem Untergrund ranken sich viele Mythen – nicht nur um die angeblich aphrodisische Wirkung des Spargels, sondern auch um die amourösen Beziehungen der Sprossen zum Wein.

Gern wird den edlen Schösslingen ein Techtelmechtel mit vermeintlichem „Spargelwein" nachgesagt. Sogenannte Kenner meinen damit zumeist Silvaner, der nach landläufiger Meinung als Begleitung zu den vornehmen Gemüsestangen perfekt sein soll.

Ganze Weinbauregionen kaprizieren sich auf diese Liaison. Dagegen ist natürlich nichts einzuwenden. Trotzdem lohnt es sich, auch mal einen Seitensprung aus dieser frühlingshaften Beziehungskiste zu wagen.

Dabei gilt es, das kleine kulinarische Einmaleins zu berücksichtigen – Spargelaroma und Weingeschmack müssen sich ergänzen. Die hellen Sprossen bestehen vor allem aus Wasser, den Geschmack aber liefern Zucker und die enthaltenen Mineralien. Die schaffen eine zarte Bitterkeit und aromatische Erdverbundenheit. Nicht zu vergessen ist die legendäre Asparaginsäure, die sich noch Stunden nach dem Essen olfaktorisch bemerkbar macht.

Bei der Verbindung von Spargel mit Wein kommt es auch auf den Kontext an. Sind die Stangen gekocht, gebraten oder in Backpapier gegart? Noch wichtiger: Was gibt es dazu? Von geräuchertem Schinken oder Schnitzel raten wir strengstens ab – derlei Kameraden braucht der Spargel wirklich nicht. Eine luftig-buttrige Hollandaise oder eine säuerliche Vinaigrette passen aber prima.

Oder wie wäre es mit einem weißen Spargelrisotto? Mit gebratenem Spargel, gar mit Kapern oder Olivenöl mit Zitronensaft? Auch aus der Zubereitung leitet sich die Weinbegleitung ab, eine Abstimmung ist gefragt zwischen fruchtiger Weinsäure, erdigen Aromen und mineralischer Salzigkeit, die entweder kontrastiert oder Harmonie sucht. Fruchtige Weißweine mit eleganter Säure sind dafür wie gemacht.

Was aber gar nicht geht: Rotweine generell und schon gar solche, die im kleinen Holzfass, dem Barrique, gelagert wurden. Sie sind regelrecht abstoßend, wenn sie mit Spargel kombiniert werden. Wer es ausprobiert, wird feststellen, dass ein metallischer Geschmack entsteht, der Spargel wehrt sich gegen die Gerbstoffe des Rotweins.

Finger weg auch von Weißweinen mit Holzeinflüssen: Der Barriquegeschmack überlagert die Eleganz und Frische des Spargels, die herben Aromen des Eichenholzes nehmen der Allianz den Schwung.

Und dann gibt es noch die Gruppe der schlappen Weißweine mit wenig Säure, wenig Aroma, wenig Frucht – also wenig von allem. Sie sind nicht stark genug, um es mit dem charaktervollen Spargel aufzunehmen. Stellvertretend genannt seien hier Lugana, Trebbiano, Vernaccia di San Gimignano und Orvieto. Auch Vinho Verde aus Portugal zählt dazu, denn durch seinen geringen Alkoholgehalt fehlt dem Wein einfach der Körper, um dem Spargel so richtig den Kopf zu verdrehen. Und das ist doch das Mindeste, was man von einer guten Liaison erwarten darf. Oder?

Riesling

Spargel pur – das ist etwas für den Riesling, die kulinarische Taskforce unter den Weinen. Aber auch zur Hollandaise, zur Buttersauce mit Zitronenfilets oder einer Kräutersauce ideal! Diese Sorte ist berühmt für ihre fruchtige Säure und im Idealfall für reichlich mineralische Tiefe. Bei den feinherben Varianten gesellt sich beim Wein noch eine leckere Süße hinzu, die auf der Zunge Walzer tanzt. Das ist der perfekte Lustmacher für die Kombination mit Spargel. Unsere Empfehlungen:

Weingut Willems & Willems, Saar-Riesling „Schiefer" trocken 2010, Saar. Duftig-brillantes Lustspiel mit rund 11,5 Prozent Alkohol, enorm mineralisch und lang. Ca. 9,80 Euro. Bezug über: www.weingut-willems.de

Staatlicher Hofkeller, Würzburger Stein, Riesling Kabinett trocken 2009, Franken. Cremig-weiche Frucht. Elegant, sanft und rund, dabei sehr gradlinig. Brillantes Finale. Circa 10,30 Euro. Bezug über: www.hofkeller.de →

FOTO: ARMIN FABER/STOCKFOOD

Silvaner

Diese oft unterschätzte Rebsorte gilt neben Weißburgunder als Klassiker zum Spargel. Sie passt zu Kräutermarinade, Buttersauce oder auch zu einer Morchel-Sahne-Sauce. Und natürlich zu einem Spargelrisotto. Silvaner bringt dazu Mineralien, kaum Frucht, dafür aber eine feine Säure ins Spiel. In Rheinhessen und Franken findet man Silvaner-Charakterköpfe, die in der Pflege der Beziehung von Sprossen und Wein eine sehr starke Rolle spielen können. Zum Beispiel:

Weingut Geils, Sylvaner „S" trocken 2009, Rheinhessen. Ausladende Aromenbombe, Kräuter und gelbe Pflaumen, würzig-kraftvoll, vital, enorm lang. Ca. 9,80 Euro. Bezug über: www.geils.de

Weingut Bischel, Gau-Algesheimer Silvaner „Terrassen" trocken 2010, Rheinhessen. Rundes, cremiges Kraftpaket, Brillantraketen am Gaumen. Ca. 9,50 Euro. Bezug über: www.weingut-bischel.de

Muskateller und Scheurebe

Die beiden Aromasorten törnen das Tête-à-Tête von Spargel und Wein munter an, vor allem im Zusammenspiel mit einer Wein-Hollandaise oder Kräutermayonnaise. Der Muskateller ist in Deutschland eine seltene, aber edle Rebsorte, die duftig-aromatische Weine mit großer Aromenstrahlkraft und feinem Muskataroma liefert, die sich an den Spargel anschmiegen.

Die junge Rebsorte Scheurebe (heißt in Österreich auch Sämling 88) wiederum wird für ihre fein-aromatische Eleganz, Kraft und den Duft von schwarzen Johannisbeeren geliebt. Sie lässt sich als Kontrast perfekt mit Spargel kombinieren.

Weingut Loimer, Muskateller 2009, Niederösterreich. Würziger Duft von Muskatnuss und Holunderblüten. Ausladend und kraftvoll. Dabei ein knochentrockener Spaßbringer. Circa 10,90 Euro. Bezug über: www.weinhalle.de

Weingut Geils, Gelber Muskateller trocken 2010, Rheinhessen. Gelbe Früchte, Mirabellenduft und Muskatblüte. Dazu eine elegante Fruchtsäure, die auf den Punkt kommt. Circa 6,90 Euro. Bezug über: www.geils.de

Weingut Weegmüller, Scheurebe 2010, Pfalz. Feiner Johannisbeerduft, elegante Fruchtsäure, saftiges Finish mit kaum spürbarer Süße. Ca. 8 Euro. Bezug über: www.weegmueller.de

Weißburgunder

Noch ein Klassiker zur klassischen Hollandaise. Geht auch zu leicht gebräunter Buttersauce und lauwarmem Spargelsalat. Die milde Fruchtsäure, die feine Zitrusnote und das zurückhaltende Aroma machen den Weißburgunder zu einem Partner, der sich unterordnet und dem Spargel Platz lässt. Weißburgunder ist etwas für Leute, die auf Nummer sicher gehen wollen. Zum Beispiel:

Weingut Crusius, Traiser Weißburgunder trocken 2010, Nahe. Frische Anklänge von Litschi und Birne mit einem Hauch Honigmelone. Saftiger, eleganter, harmonischer Burgunder. Circa 7,80 Euro. Bezug über: www.weingut-crusius.de

Weingut Weegmüller, Weißer Burgunder trocken 2010. Duftig, elegant, feine Frucht, richtig cremig im Mund. Circa 7,50 Euro. Bezug über: www.weegmueller.de

Grüner Veltliner

Österreichs Paradesorte hat ebenfalls das Zeug zum Spargel-Lover. Vor allem mit Butter, aber auch einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette oder zu gebratenem grünem Spargel mit Champignons. Inzwischen wird der Veltliner sogar wieder – wie bereits vor 150 Jahren – in Deutschland angebaut. Fruchtsäure, mineralische Tiefe und alkoholische Kraft dieser Sorte sorgen für hohe Passgenauigkeit bei der kulinarischen Kompatibilität, wie beim:

Weingut Strub, Grüner Veltliner 2009, Rheinhessen. Fein-elegante Frucht, distinguiert, aber kraftvoll. Circa 5,50 Euro. Bezug über: www.strub-nierstein.de

Weingut Veyder-Malberg, Kreutles Grüner Veltliner 2009, Wachau. Kräuterwürziges Kraftpaket mit pfeffrigem Finale. Großer Veltliner mit perfekten zwölf Prozent Alkohol. Circa 13,90 Euro. Bezug über: www.weinhalle.de

Weingut Forstreiter, Grüner Veltliner Reserve 2009, Krems. Schmelzig, runder Wein, legt im Mund richtig los. Circa 9,80 Euro. Bezug über: www.rindchen.de

Weingut Ott, Grüner Veltliner „Fass 4" 2010, Donauland. Kraftvoller Duft von reifen Mirabellen. Im Mund würzig und dicht, großes Finale. Circa 13,50 Euro. Bezug über: www.pinard-de-picard.de

Sauvignon blanc

Gerade beim Spargel liefert dieser Aromenbotschafter einen wertvollen Beitrag zur Essen-Wein-Verständigung. Dabei kommt das Duo am besten mit gebratenem grünem Spargel, Spargelrisotto oder einer Vinaigrette mit Kapern zum weißen Spargelsalat auf Touren. Die Asparaginsäure des Gemüses betont die grünen, grasigen Weinaromen, für die der Sauvignon heiß und innig geliebt wird – oder bei manchen gerade deshalb auf Ablehnung stößt. Aber nur wer wagt, gewinnt! Und Deutschland hat in den vergangenen Jahren immer mehr große Sauvignons zu bieten. So wie diese:

Weingut Hofmann, Sauvignon blanc trocken 2010, Rheinhessen. Drahtig, durchtrainierter Sauvignon, spritzig, dabei dicht und nachhaltig. Circa 10,20 Euro. Bezug über: www.weingut-hofmann.de

Weingut Bischel, Gau-Algesheimer Sauvignon blanc trocken 2010, Rheinhessen. Holunderblüte, Gras, lebendig, anhaltend, nachhaltig. Circa 10,50 Euro. Bezug über: www.weingut-bischel.de

Domaine des Corbillières, Touraine Sauvignon blanc 2010, Loire. Pikant, spritzig, grüne Stachelbeeren und Paprika, lustvolles Finale. Circa 6,90 Euro. Bezug über: www.weinhalle.de

Albino Arman, Sauvignon blanc Campo Napoleone 2009, Veneto. Kraftvoll, schmelzig, rund, mit Stachelbeeren und Kräutern. Circa 9,40 Euro. Bezug über: www.bremerwein.de

Cornelius & Fabian Lange