Endlich wieder Spargel!

Weinempfehlungen von Deutsches Weintor

Ilbesheim, 04. März 2021. Spargel und Wein – ein unschlagbares Duo. Doch welcher Wein passt zu welchem Spargelrezept und gibt es Besonderheiten, auf die der Gourmet achten sollte? Darauf weiß Martin Hafner, langjähriger Kellermeister von Deutsches Weintor, Antwort.

Die Variationsmöglichkeiten des feinen Spargelgemüses sind vielfältig: Ob als Salat, Crêpe, Quiche oder Parfait zubereitet – die Rezepte, kreiert im Auftrag von Deutsches Weintor, lassen das Herz jedes Spargelenthusiasten höherschlagen. Mit den passenden Weintipps von Martin Hafner, Kellermeister der Marke Deutsches Weintor, lässt sich der Spargel kulinarisch akzentuieren. Dabei gilt: Bei der Wahl seines Weins zum Spargel sollte der Gourmet durchaus wählerisch sein. Schließlich sollte der Wein nicht zum Königsgemüse in Konkurrenz treten.

Weine, die den Spargel in Szene setzen

Mit einer leicht erdigen Note und den bitteren Nuancen verträgt sich weißer Spargel bestens mit den Klassikern aus dem Weinkeller wie Weißer oder Grauburgunder und Riesling.

Weißer Burgunder: Als eine der beliebtesten Rebsorten aus der Burgunderfamilie besticht der Weißburgunder durch seine angenehm milde Säure. Mit seinem hellen, strohgelben Farbton stimmt er perfekt auf frühlingshafte Temperaturen ein und ist ein besonders anschmiegsamer Partner zum leichten Frühlingsgemüse. Nicht zu aufdringlich, setzt er dennoch gekonnt Akzente zur feinen Spargelsuppe wie zum frischen Salat mit Spargelparfait.

Grauer Burgunder trocken: Der Grauburgunder ist ein Wein mit langer Tradition. Mit seinem leicht -würzigen Geschmack ist er ein geschmeidig-charakterstarker Begleiter zum frischen Spargelessen. Säurearm und fruchtbetont eignet er sich gut zum intensiven Aroma von grünem Spargel wie zu Kombinationen des weißen Stangengemüses mit gebratenem Kalbsfleisch.

Grauer-/Weißer Burgunder (Edition Mild): Als harmonischer Allrounder ist der halbtrockene Grau-/Weiße Burgunder vollmundig-fruchtig und weich zugleich. Trotz seiner besonderen Milde hat dieser halbtrockene Weißwein genug Fruchtaroma, um auf elegante Weise die unzähligen Spargelvariationen spürbar zu begleiten, ohne ihnen die Show zu stehlen.

Riesling trocken (Bio): Rieslingweine erfreuen sich großer Beliebtheit. Schließlich zählt der Riesling zu einer der hochwertigsten Weißweintrauben und überzeugt durch pure Eleganz. Sein erfrischender Geschmack und sein fruchtigeres Aroma eignen sich perfekt, um den Spargel zu umgarnen. In Bioqualität und mit seiner milderen Säure ist er immer wieder ein eleganter Begleiter zur Spargelsuppe wie zum klassischen Spargelessen mit Sauce Hollandaise.

Weißweine zählen zu den unangefochtenen Begleitern der frühlingshaften Spargelküche. Dass aber durchaus mal der Griff zu einem aromatischen Roten lohnt, weiß Kellermeister Martin Hafner von der Marke Deutsches Weintor. Er empfiehlt einen Dornfelder trocken zu allen Gerichten, die etwas kraftvoller sind, wie ein Thunfischsalat oder ein belegtes Bauern-Baguette-

Dornfelder Rosé: Der aromatisch fruchtiger Rosé ist ein toller Farbtupfer zum zart-knackigen Spargelgemüse. Seine Vollmundigkeit und seine intensiven Aromen von Waldfrüchten und Holunder machen ihn kulinarisch zum idealen Begleiter zum gebratenen Thunfischfilet mit Spargel. Nicht nur geschmacklich, auch optisch eine hervorragende Kombination.

Einkaufshilfe

Wer sich unsicher ist und von der großen Auswahl im Weinregal überfordert fühlt, dem bieten die Herkunft und der Markenname eine erste Orientierungshilfe. Deutsche Weine unterliegen einer strengen Qualitätsprüfung. Die Marke Deutsches Weintor steht nicht nur für Qualität, sondern auch für anspruchsvollen Genuss und ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. So wurde der Graue Burgunder bereits sieben und der Dornfelder trocken sogar schon 14. Mal zum Wein des Jahres im Lebensmitteleinzelhandel gekürt.

[www.weintor.de](http://www.deutsches-weintor.de)

Pressekontakt:

Pronomen GmbH & Co. KG, Christine von Welck, Lindenallee 24, 50968 Köln,   
Tel.: 0221 940 812 28, Fax: 0221 940 812 19, E-Mail: [christine.welck@pronomen.de](mailto:christine.welck@pronomen.de)

Bei Abdruck bitten wir um ein Belegexemplar. Vielen Dank.