

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

05.04.2021

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 2

News Websites



01.04.2021

bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ

Schweizer Weine, die hervorragend zu Spargeln schmecken

01



Heikle Kombination

Schweizer Weine, die hervorragend zu Spargeln schmecken

Endlich ist sie da, die Spargelsaison. Das bitter-süsse Gemüse kann natürlich mit einem edlen Wein begleitet werden. Aber aufgepasst: Die Wahl hängt davon ab, wie Spargel zubereitet wird.

1.4.2021, Peter Keller

Der Zürcher Spargel-Händler Caspar Ruetz von Saisonal startet jetzt mit dem Verkauf von Badischen Spargeln. «Man werde von Anfragen überhäuft», schreibt er. Und weiter: «Die Konsumenten möchten wohl diese triste Zeit mit einem guten Essen über die Osterfeiertage ein wenig vergessen.» Dem ist nichts beizufügen. Angesagt sind jetzt die weissen Spargeln. Sie werden nicht gegessen, sondern zelebriert. Doch welcher Wein passt am besten zu diesem Festessen?

Bitternote mit süsslichem Geschmack

Zwei Bemerkungen vorneweg: Oft wird vom «Spargelwein» gesprochen. Den gibt es nicht, sondern ist die Erfindung cleverer Winzer und Weinhändler, wie der deutsche Weinkritiker Jens Priewe in seinem neuesten Newsletter zu Recht bemerkt. Vielmehr hängt die Wahl des Tropfens davon ab, wie und mit welchen Zutaten der Spargel serviert wird. Zu beachten ist auch: Das Gemüse hat stets eine leichte Bitternote und einen süsslichen Geschmack. Da passt beispielsweise ein säurebetonter Riesling mit kräftig-würzigen Noten nicht. So bleibt der schönste aller Weissweine für einmal aussen vor. Es gibt freilich adäquate Alternativen, wie unsere weissen Tipps aus der Schweiz beweisen. Generell drängen sich leichte, elegante, geschmacklich zurückhaltende Beispiele auf.

Riesling-Silvaner für leichte Gerichte

Zu Spargeln mit geschmolzener Butter und gehobeltem Parmesan ist der oft etwas belächelte Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau) eine kluge Wahl. Er ist nicht zu aromatisch und zeichnet sich durch eine milde Säure aus. Das ergibt eine perfekte Ergänzung. Allerdings sollte ein Wein eines guten Produzenten und nicht der günstige 08-15-Tropfen aus dem Supermarkt gewählt werden. Gute Beispiele keltert etwa das Weingut Bachmann in Stäfa am Zürichsee (17 Franken für den Wein aus der Serie «Bergweine»), Michael Broger aus dem Thurgau (Müller-Thurgau Ottenberg 2020 für 18 Franken) oder das Weingut Wehrli aus dem Aargau (Riesling-Silvaner Küttigen 2019 für Fr. 13.50).

Pinot Gris für Spargeln mit Sauce Hollandaise

Spargeln mit einer Sauce Hollandaise verlangen einen etwas kräftigeren Wein mit mehr Fülle. Trocken muss er auf jedem Fall sein. Infrage kommt ein Pinot Gris (Grauburgunder) oder allenfalls die Walliser Spezialität Petite Arvine. Einen schönen Pinot Gris keltert das Weingut Steiner-Krebs am Bielersee (22 Franken für den 2020er). Die Sorte spielt auch beim Waadtländer Weingut La Colombe eine wichtige Rolle, wie ich bei einer kürzlichen Degustation auf dem Betrieb feststellen durfte. Ihr Cru 2019 ist nicht zu opulent, aber kräftig und finessenreich (Fr. 17.50;). Ebenso geeignet für dieses Gericht ist ein Petite Arvine aus dem Wallis. Sie ergibt mittelkräftige Weine mit einem feinen, salzigen Abgang. Als Beispiel sei der Petite Arvine Les Grand'Rayes genannt, der in der Sammlung der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses vertreten ist (25 Franken).

Scheurebe für Fleischiges

Oft wird Spargeln mit Rohschinken serviert. Das Fleisch harmoniert nicht wirklich mit Wein. Daher wäre gekochter Schinken eine Ausweichmöglichkeit. Infrage kommt die Scheurebe, die vor allem in Deutschland gehegt und gepflegt wird. In der Schweiz wird die Spezialität von Rico Lüthi vom Zürichsee gekeltert. Sie ähnelt in der Aromatik einem Sauvignon blanc, ist aber weniger intensiv. Der Winzer baut den Wein im Stahltank aus (27 Franken). Wer etwas reichhaltiger anrichten will, tischt zu Spargeln ein Kalbsfilet auf – eine tolle Kombination. Da darf es ein nicht zu holzbetonter, mittelschwerer Chardonnay sein. Einen finessenreichen, mineralischen Cru keltert Georg Fromm in Malans (36 Franken). Ebenfalls schlank und elegant präsentieren sich die Weine von Christian Zündel aus dem



Tessin, etwa der Chardonnay Coo 2017 (27 Franken).



Riesling-Silvaner 2018, Müller Thurgau für 17 Franken. (Bild: PD)



Pinot Gris 2020, La Colombe für 22 Franken. (Bild: PD)



Chardonnay Coò 2017, Christian Zündel für 27 Franken. (Bild: PD)



Spargeln und Wein sind keine heikle Kombination, sofern man weiss, welcher Tropfen dazu passt. (Bild: Getty Images)