

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

## Spargel & Wein



Wären da nicht die versteckten Bitterstoffe, könnte man Spargel zu einer ganzen Reihe von Weinen servieren. Tatsächlich bleibt aber nur eine kleine Anzahl. Zusätzlich muss man im Auge behalten, ob überhaupt, und wenn ja, welche Saucen zu Spargel serviert werden.

Zu Spargel natur, roh oder nur sanft in zitronigem Butterwasser gekocht, passt ein leichter, dezenter Riesling mit einem kleinen Schuss Restsüsse, die die Bitternis der Stangen auffängt. So wie der Pfälzer Riesling Classic.

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

Spargel mit Schalotten-Vinaigrette, so wie die Franzosen ihn lieben, verlangt nach mehr Aroma im Wein. Deshalb hier meine Empfehlung, den Muskateller zu servieren.

Zerlassene Butter mit frisch geschnittenen Kräutern wie Schnittlauch oder Bärlauch schreien förmlich nach einem kräftigeren Riesling. Mein Über-Alles-Favorit: der Charta-Riesling. Den könnte ich allerdings auch gnadenlos zu allen Spargel-Variationen mit höchstem Genuss trinken.

Die Hollandaise, hoffentlich eine frisch aufgeschlagene und nicht die aus dem Tetra-Pack, kann man sehr gut mit einem reifen, schmelzigen Traminer kombinieren. Der von Adelmans ist ein sanfter, nicht so ein hochparfümierter Rosen-Gewürztraminer. Der begleitet vorzüglich die schaumige Kraft von Ei und Butter.

Mit Rotwein zum Spargel habe ich so meine Mühe. Aber Herr und Frau Schweizer lieben Rotwein eben mehr als Weisswein, wenn es über den Apéro hinausgeht. Deshalb einer, aber nur einen mit wenig Gerbstoff und noch weniger Tannin. Ansonsten ist der Genuss von Spargel und Wein komplett dahin. Also: Dornfelder.

## **2016 Riesling Classic feinherb**

Bernhard Koch, Pfalz

**13.00**  
statt 14.50

Feine Aromatik nach Steinobst, wie z.B. Aprikosen, und roten Äpfeln.  
Ein frischer und ausgewogener Riesling mit einem Schüsschen Restsüße.

## **2016 Freistil Muskateller trocken**

Philipp Kuhn, Pfalz

**13.50**  
statt 15.00

Herrlich leichter, aromatischer Sommer- und Terrassenwein.  
Saftig mit Aromen nach reifen Stachelbeeren, Äpfeln und frischem Heu.

## **2016 Charta Riesling knapp trocken**

Julius Wegeler, Rheingau

**18.50**  
statt 20.00

Klar, hell, strohgelb. Tiefgründiger Duft nach Feuerstein und gelben Kernobst, wie Apfel, Birne und Traube. Im Geschmack weich und saftig. Mit einem kraftvollen Nachhall und einem mineralisch-salzigen Ausklang. Die Säure ist wenig und fein und verdrängt sanft die dezente Fruchtsüße. Mein Favorit zu Spargel!

## **2011 Traminer Spätlese trocken**

Graf Adelman, Württemberg

**24.00**  
statt 26.00

Eleganter Vertreter seiner Art. Helles Gold im Glas, feines Bouquet mit Anklängen von Holunderblüte und Rosen, feine, unaufdringliche Frucht, ein „tänzerischer Wein“. Ein idealer Wein zu Spargel mit Hollandaise.

## **2016 Dornfelder Rotwein trocken**

Bernhard Koch, Pfalz

**12.50**  
statt 14.00

Tiefdunkel, vollmundig mit südländischem Charme.  
Wenn rot zu Spargel, dann dieser.

(Den Rosa Fritz finden Sie im zweiten Anhang)

---