



Weisse Spargeln: Dazu bitte keinen Chardonnay!

Die Spargelsaison hat begonnen. Der Schweizer Master of Wine verrät, welche Tropfen am besten zu weissen Spargeln passen.

«Grundsätzlich sollte man den Wein trinken, auf den man Lust hat», sagt Philipp Schwander, bisher einziger Master of Wine der Schweiz. Und meint damit weisse Tropfen, denn Rote passen nicht zum intensiven, leicht bitteren Geschmack von weissen Spargeln. «Sehr gut gehen trockene, aromatische Weine mit Säure», verrät Schwander, «beispielsweise ein französischer Sancerre.» Sehr gut, aber eher für Fortgeschrittene: deutsche Rieslinge. Schwander: «Die Rieslinge müssen eine Restsüsse aufweisen.» Von australischen oder französischen Chardonnays sollte man die Finger lassen. «Sie sind zu säurearm und zu schwerfällig.» Problematisch für jeden Wein: eine Vinaigrette.

Und zu grünen Spargeln? «Grüne Spargeln? Da könnte man ebenso gut Broccoli kochen.»

Jan Graber

Himmlicher Begleiter

Alte Reben Riesling trocken, Carl Loewen, 2003, 16.50 bei Schönau, Auswil.

Rieslinge mit einer Restsüsse sind perfekte Begleiter zu weissen Spargeln.

Der trockene Mosel-Riesling Alte Reben des Weinguts Carl Loewen bietet fruchtige, würzige Aromen und eine gut eingebundene, ausgewogene Säure.

Dank dem feinen Restzucker geht der Tropfen mit dem

Frühlingsgemüse eine nahezu ideale, anhaltende Ehe ein.

Ein himmlischer Begleiter.

Publiziert am: 19. April 2004 21:20

