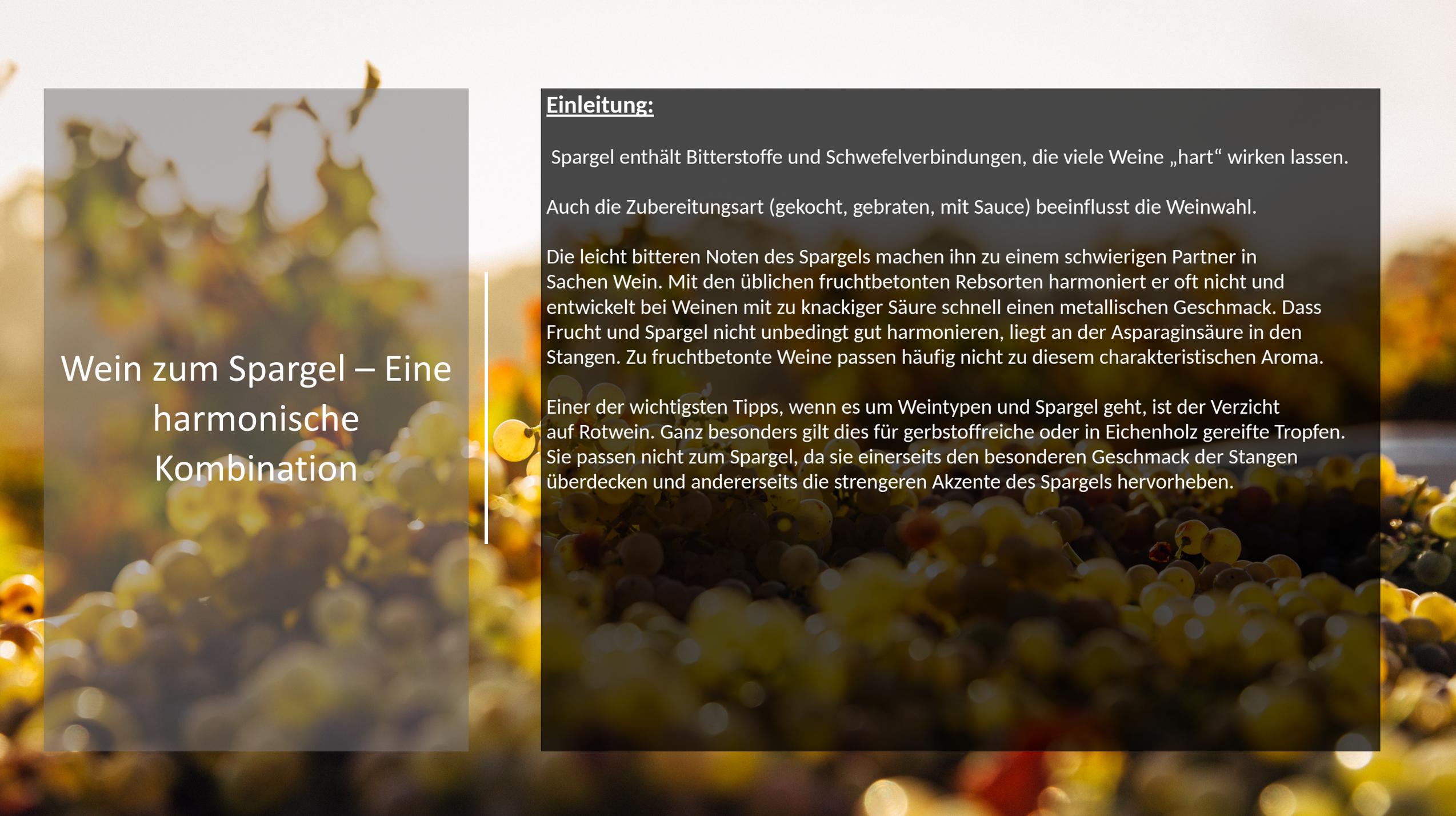

Weinseminar Nachbarschaftshaus
Biebrich

12.05.2025

Thema: Weine zum Spargel





Wein zum Spargel – Eine harmonische Kombination

Einleitung:

Spargel enthält Bitterstoffe und Schwefelverbindungen, die viele Weine „hart“ wirken lassen.

Auch die Zubereitungsart (gekocht, gebraten, mit Sauce) beeinflusst die Weinwahl.

Die leicht bitteren Noten des Spargels machen ihn zu einem schwierigen Partner in Sachen Wein. Mit den üblichen fruchtbetonten Rebsorten harmoniert er oft nicht und entwickelt bei Weinen mit zu knackiger Säure schnell einen metallischen Geschmack. Dass Frucht und Spargel nicht unbedingt gut harmonieren, liegt an der Asparaginsäure in den Stangen. Zu fruchtbetonte Weine passen häufig nicht zu diesem charakteristischen Aroma.

Einer der wichtigsten Tipps, wenn es um Weintypen und Spargel geht, ist der Verzicht auf Rotwein. Ganz besonders gilt dies für gerbstoffreiche oder in Eichenholz gereifte Tropfen. Sie passen nicht zum Spargel, da sie einerseits den besonderen Geschmack der Stangen überdecken und andererseits die strengeren Akzente des Spargels hervorheben.

Wein zum Spargel – Eine harmonische Kombination

Tipps:



- ✓ Ideal sind Weine, die:
- frisch, etwas säurebetont und schlank sind
 - wenig Gerbstoff enthalten
- nicht zu aromatisch (kein Barrique, keine Tannine)

- ✗ Vermeiden:
- Kräftige Rotweine, Holzausbau, hoher Alkohol
 - Stark fruchtige oder restsüße Weine

Weinempfehlungen nach Art des Spargels

Bei Wein zu Spargel ist die passende Wahl abhängig von der Zubereitung des Gemüses in der Küche und der Farbe des Spargels. Die besten Empfehlungen beschränken sich hierbei in aller Regel auf Weißwein, welcher meist halbtrocken und mit mineralischer Finesse daherkommt.

Vor der Auswahl ist es wichtig, zu überlegen, mit welchen Zutaten der Spargel darüber hinaus auf den Teller gelangt. Hier nämlich liegt großes Potenzial bei Tisch. Reichhaltige Sauce und Butter beeinflussen den passenden Wein zum Spargel genau wie Fleisch, Salat und Fisch.

Spargelgericht	Passender Wein
Klassisch mit Butter/Hollandaise	Silvaner, Weißburgunder, Gutedel
Mit Schinken oder Kalbfleisch	Grauburgunder, Chardonnay (unholziger)
Grüner Spargel, gebraten	Sauvignon Blanc, leichter Riesling
Spargelrisotto oder Pasta	Pinot Blanc, trockener Muskateller