

Der „Stern“ empfiehlt zum Spargel..

Auggener Schäf Gutedel QbA trocken

DAS GETRÄNK DAZU

Achtung beim Wort „Spargelwein“

Nicht alles, was sich so nennt, passt auch wirklich zu dem Feingemüse

Bernd Russbach, Winzer im rhein-hessischen Eppelsheim, freut sich derzeit über den reißenden Absatz seines „Silvaner Classic“. Das liegt vor allem am Etikett, auf dem ein Bund Spargel abgebildet ist. Als Russbach den Wein im Februar füllte, konnte er natürlich noch nicht probieren, ob der tatsächlich zum edlen Gemüse passen würde. Doch hat er das Spargel etikett nicht aus Daffke gedruckt und aufgeklebt – er hat, sagt der Mann, so seine Erfahrungen aus vielen Proben in den vergangenen Jahren. Seiner Meinung nach musste der Silvaner „Schmelz und einen Hauch Süße“ haben. Dann sollte sich schon eine geschmackliche Harmonie einstellen.

Russbachs Gefühle trogen. Sein Silvaner, an sich ein angenehmer frühlingfrischer Tropfen, passt sicher prächtig zu Hühnchen oder zum Schnitzel. Aber mit Spargel tut er sich schwer. Das liegt an der ausgeprägt fruchtigen Note, vor allem an der schmeckbaren Süße. Alle Jahre wieder, wenn's in Deutschland auf Mai zugeht, preisen die deutschen Winzer „Spargelwein“ an, ohne recht zu wissen, wie ein solcher Schluck eigentlich beschaffen sein soll. Da werden sogar Rieslinge mit dieser Bezeichnung angeboten, obwohl die mit ihrer knackigen Säure und Pfirsich-Aprikosen-Aromen

nun überhaupt nicht gehen. Aber welche Sorte passt dann? Der *stern* wollte es genau wissen und testete 90 unterschiedliche deutsche Weißweine auf ihre Spargeltauglichkeit. Eindeutige Erkenntnis am Ende der aufreibenden Probe: Das Gemüse der Könige geht nur in Ausnahmefällen ein geschmackliches Bündnis mit dem Blut der Reben ein. Unter den Proben waren hervorragende Gewächse, die in Verbindung mit Perlhuhn oder mit Loup de Mer gewiss hellstes Entzücken hervorgerufen hätten. Doch die feinerdigen, zartbitteren Aromen des Spargels wurden damit schlichtweg erschlagen. Mit Riesling, Sauvignon blanc, Scheurebe, Kerner, Bacchus oder Traminer ist da gar nichts zu machen. Infrage kommen dafür Silvaner, Müller-Thurgau, Gutedel, Weißburgunder und Grauburgunder. Etwas reifere Weine sind besser als der jüngste Jahrgang.

Wichtig ist, dass der Wein einigermaßen neutral schmeckt, eine weiche Säure hat und trocken ist. Die modernen Kellermeister streben aber überwiegend ein stimmiges Süße-Säure-Spiel an, verbunden mit herzhaft fruchtigen Aromen – wundervoll etwa zu Kalb in Morchel-Rahmsoße. Aber nicht zu Spargel. Bei der umfangreichen Probe erwiesen sich gerade mal acht als brauchbare Begleiter zu dem edlen Gemüse.



Ausgerechnet die billigste Füllung war die beste Wahl, ein schlichter 2008er **Gutedel** vom Winzerkeller in Auggen zu 3,95 Euro, Tel.: 07631/368 00, www.auggenerwein.de

Ebenfalls gut die folgenden sieben: 2008er **Müller-Thurgau QbA „Frank & Frei“** trocken vom Weingut Römmert in Volkach (Franken) zu 5,70 Euro, Tel.: 09381/23 66, www.weingut-roemmert.de

2008er **Grauburgunder Kabinett** trocken von Heiner Sauer in Böchingen (Pfalz) zu 6 Euro, Tel.: 06341/611 75, www.weingut-sauer.com

2007er **Lump Silvaner Spätlese** trocken von Rainer Sauer in Escherndorf (Franken) zu 9,30 Euro, Tel.: 09381/25 27, www.weingut-rainer-sauer.de

2007er **Böchinger Rosenkranz Chardonnay Spätlese** trocken von Theo Minges in Flemlingen (Pfalz) zu 10 Euro, Tel.: 06323/933 50, E-Mail: info@weingut-minges.com



2008er **Bienenberg Auxerrois Kabinett** trocken von Bernhard Huber in Malterdingen (Baden) zu 10,80 Euro, Tel.: 07644/12 00, www.weingut-huber.com



2008er **Grüner Sylvaner „S“ QbA** trocken von Battenfeld-Spanier in Hohen-Sülzen (Rheinhausen) zu 11,50 Euro, Tel.: 06243/90 65 15, www.battenfeld-spanier.de



2003er **Silvaner Spätlese** trocken vom Weingut Brüder Dr. Becker in Ludwigshöhe (Rheinhausen) zu 18 Euro, Tel.: 06249/84 30, www.brueder-dr-becker.de

