



„Feine Weine zu Spargel-Genuss hoch 2“  
Sommelière  
Christina Hilker



# DIE TOP TEN WEINAUSWAHL ZU SPARGEL

Den Wein zum Spargel gibt es nicht, denn Spargel kann man auf unterschiedlichste Art zubereiten. Jedes Land hat andere Einflüsse, was die Zubereitung und die Kombinationen angeht. Finden Sie hier die bunte Auswahl der 10 besten Weine abgestimmt auf die kreativen und vielfältigen Spargelgerichte aus aller Welt

## NORD-EUROPA

**1 SCHMELZIG**  
2022 Haus & Hof "BIO Wein",  
Grauer Burgunder, Jechtinger  
Weinmanufaktur eG, Kaiserstuhl

Der Wein wächst im Naturschutzgebiet, viel Schmelz zu Gratinerter weißer Spargel im Lachsmantel (S. 23) und Spargel-Erbsen-Salat mit Räucherforelle (S. 23). Um 7 Euro, etwa über [www.jechtinger-wein.de](http://www.jechtinger-wein.de)



**2 VIELSCHICHTIG**  
2022 Klassik Silvaner fränkisch  
trocken, Winzerin Ilonka Scheuring,  
Margetshöschheim, Franken

Power-Wein von Power-Frau: Zum Spargel darf dieser aus den besten Lagen von Ilonka nicht fehlen zu Dänische Tarteletter (S. 24) oder Hähnchen und Spargel auf Kartoffel-Waffeln (S. 25). Um 10,50 Euro, z. B. über [www.weingut-scheuring.de](http://www.weingut-scheuring.de)



## MITTELMEER

**3 INTENSIV**  
2022 Sicilia Grillo DOP Antura,  
Maggio Vini, Sizilien, Italien

Die Maggios kelttern mit viel Leidenschaft aus den typischen Traubensorten Siziliens Weine, die uns gedanklich ans Meer entführen. Der Duft nach Akazienblüte und Limette vereint sich mit intensiver Dichte – und ist einfach perfekt zu Fritto Misto (S. 44) und Stracchino-Ravioli mit buntem Spargel (S. 45). Um 7 Euro, z. B. über [www.garibaldi.de](http://www.garibaldi.de)



**4 ROTBEERIG**  
2022 Vignes d'Oc Rose,  
Languedoc, Frankreich

Grenache, Cinsault und ein wenig Syrah ergeben einen saftigen und erfrischenden Tropfen, der mit roten Beeren, Blüten und einer feinen herben Note im Nachhall kokettiert – perfekte Trinkfreude mit mediterranem Flair zu Caprese de luxe (S. 46) oder Rote-Bete-Risotto mit violetter Spargel (S. 47). Um 7,50 Euro, z. B. über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)



## ARABIEN-ORIENT

**5 SAMTIG**  
2022 Montepulciano d'Abruzzo DOC,  
Barba, Abruzzen, Italien

Dieser moderne Montepulciano überzeugt mit viel Beerenfrucht, samtiger Struktur und niedrigem Alkohol am besten leicht gekühlt zu Getruffelter Spargel und Carpaccio auf Hummus (S. 57) und Lammkoteletts, Freekeh und wilder Spargel (S. 57). Um 6,50 Euro, z. B. über [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)



## ASIEN

**6 DUFTIG**  
2022 Rivaner Fürstenfass, QbA.trocken,  
Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg

Dieser duftige Wein ergänzt mit seiner Frische und Fruchtsüße aromatische Spargelgerichte, wie Spargel-Samosas mit Zitronen-Koriander-Dip (S. 68) und Sashimi vom Lachs mit Mizuna und Miso-Sauce (S. 70) vortrefflich. Um 5 Euro, etwa über <https://shop.fuerstenfass.de>



**7 ELEGANT**  
2022 Poss Weißburgunder, QbA.trocken,  
Windesheim, Nahe

Auf dem Familienweingut Poss hat man sich den Burgunden verschrieben. Dieser elegante Weißburgunder unterstreicht das zarte Spargelaroma gelungen mit Sushi-Kreationen wie Onigirazu mit Yuzu-Mayo (S. 69) oder Spargel-Thunfisch-Maki (S. 69). Um 10 Euro, z. B. über [www.vinomundo.de](http://www.vinomundo.de)



## AMERIKA

**8 SAFTIG**  
2023 Einfach Müller, VDP. Gutswein,  
Weingut Max Müller I, Volkach, Franken

Von über 30 Jahre alten Reben geerntet, liefern die Rebstöcke kleine und konzentrierte Trauben, die mit saftigen gelben Früchten und viel Schmelz top sind zu Gerichten wie Spargel-Hot-Dogs (S. 81) und Noquis mit Spargel und Scampi (S. 81). Um 8,50 Euro, etwa über [www.weinpunktonline.de](http://www.weinpunktonline.de)



**9 UNVERFÄLSCHT**  
2021 Chateau de Coullaine AOC,  
Loire, Frankreich

Dieser Cabernet Franc springt uns förmlich aus dem Glas entgegen mit seinem Duft nach Cassis, dunklen Kirschen und vielen Kräutern. Sein unverfälschter, puristischer Charakter animiert ungemein zu pikanten Gerichten wie Rotkohl-Spargel-Bowl (S. 83) und Knusprige Spareribs mit Spargel-Slaw (S. 83). Um 14,50 Euro, z. B. über [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de)



## DESSERTS

**10 PRICKELND**  
Muskateller Sekt Brut, Weingut  
Heinrich am Altenberg, Württemberg

Alexander Heinrich beherrscht die Kunst der Schaumweinherstellung, dieser hat es mir zu Erdbeer-Pannacotta (S. 90) oder Rhabarber-Tarte (S. 91) besonders angetan. Um 16 Euro, z.B. über <https://weingut-heinrich-shop.com>



Fotos: Bettina Meister, PR (6); StockFood/Tre Torri; Tonsten Sliz