

DIE WEINPROBE

Spannender Besuch in der Redaktion. Drei Nachwuchs-Winzerinnen aus Rheinhessen diskutierten die Weinfrage: Welcher Tropfen passt zum Spargel?

TEXT Renate Frank FOTOS Timmo Schreiber

»Zum Spargel passt, je nachdem womit man ihn isst, auch gut ein weicher, leichter Roter.«

MIRJAM SCHNEIDER

»Wenn es um guten Weißwein geht, machen uns andere Länder wirklich nichts vor.«

EVA VOLLMER

»Der Wein muss mit dem Spargelgericht harmonisieren – er darf nie dominieren.«

CHRISTINE HUFF

F röhlich und ausgelassen ging es zu beim Spargelwein-Termin in der »e & t«-Küche. Die drei Winzerinnen Eva Vollmer, Mirjam Schneider und Christine Huff hatten gute Laune mitgebracht für unsere kleine „Welcher Wein passt zum Spargel?“-Exkursion. Ein komplexes Thema, denn DEN Spargelwein gibt es nicht. Eva Vollmer, nebenbei Doktorandin an der Weinbauforschungsanstalt Geisenheim, formuliert es so: **»Der Wein orientiert sich an der Begleitkomponente.«** Will heißen: Wer Wein kauft und das Thema ernst nimmt, sollte wissen, was genau auf dem Teller liegt. „Wenn die Sauce in Richtung Béchamel geht, muss der Wein schwerer sein und aus dem Premiumbereich kommen“, ist sich das Trio der Weinfrauen einig. Da braucht der Tropfen mehr Alkohol, mehr Volumen, mehr Geschmack. Aber unser Lieblingsgemüse ist nun mal vielfältig. **»Zum frühsummerlichen Spargelsalat passt ein Sommerwein, vielleicht ein Riesling«**, ergänzt Christine Huff. „Der darf allerdings nicht zu trocken sein.“ Für sie kommt demnach ein Wein mit dem Prädikat feinherb, sprich halbtrocken, infrage. Vor allem, wenn es um süße Kombinationen wie Spargel mit Erdbeeren und Balsamico geht. Zum Abschluss stellt Mirjam Schneider doch noch eine allgemeingültige Regel auf: **»Keine dominante Säure.«** Nachdem die Winzerinnen sich von uns verabschiedet hatten, saß unser Chefredakteur noch eine Weile sinnierend in der Küche. Dann sagte er verträumt: **»So eine Frau, die morgens mit dem Traktor vom Hof fährt, das ist schon was.«**

WER PASST ZU WEM?

Ein kleiner Wegweiser für Ihre nächste Weinwahl

Spargel mit würzigem Schinken	Erdiger Silvaner
Spargel mit schweren Saucen	Grauburgunder oder Chardonnay
Grüner Spargel mit Parmesan	Kräftiger Weißburgunder
Leichte Spargelsalate	Reifer Riesling, halbtrocken

Die persönlichen Empfehlungen unserer Winzerinnen finden Sie auf der nächsten Seite

Die Winzerinnen bei der Spargelweinprobe in der »e & t«-Küche. Vorher wurde fleißig geschält

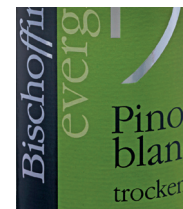
SCHÖNE SPARGELWEINE

Dieses Mal haben wir uns auf deutsche Tropfen beschränkt. Hier kommen sechs Vorschläge von uns und drei von den jungen Winzerinnen



DER SCHMUSER

Ein Rosé für alle, denen das Leben hart genug ist. Er schmeckt feinfruchtig nach Kirschen, ist wunderbar weich und hat mit 11,5 % Vol. relativ wenig Alkohol.
2010 Schwarzes Riesling Rosé, Edition Cuprum, Bottwartaler Winzer, Württemberg, 3,80 Euro (plus Versand), Tel. 071 48/9 60 00, www.bottwartalerwinzer.de



DER BODENSTÄNDIGE

Diesen Weißburgunder dürfen Sie richtig gut gekühlt servieren. 6–8 °Celsius sind perfekt für den harmonischen, fruchtigen und mineralischen Wein.
2010 Pinot blanc, evergreen, WG Bischoffingen-Endingen, Baden, 4,95 Euro (plus Versand), Tel. 0 76 62/9 30 10, www.wg-bischoffingen.de



DER JUGENDLICH-FRISCHE

Rivaner? Das ist modern für Müller-Thurgau und schmeckt frisch, fruchtig, fröhlich. Der klare Duft wird durch eine feine Säure und Würze ergänzt. Macht sich auch bestens als Terrassenwein.
2010 Rivaner, Winzere Keller Hex vom Dasenstein, 4,10 Euro (plus Versand), Tel. 0 78 42/9 93 80, www.dasenstein.de



DER BESONDERE

Barbara Roth und ihr Mann Thorsten Ochocki haben je ein Weingut und arbeiten regionübergreifend. In Franken wächst der Silvaner, in der Pfalz wird er zu Sekt. Ergebnis: köstlich, mineralisch, fruchtig!
2008 Silvaner brut, Tel. 0 63 45/91 91 47, Wilhelmshof, Pfalz, 12 Euro (plus Versand), www.wilhelmshof.de



DER EDLE GENUSS

Ein Wein für Gourmets und solche, die es werden wollen. Gekeltert wird er aus der bei uns seltenen Rebsorte Auxerrois. Ein eleganter Wein mit fruchtiger Finesse.
2009 Auxerrois, Kabinett trocken, Weingut Bernhard Huber, Baden, 11,20 Euro (plus Versand), Tel. 0 76 44/12 00, www.weingut-huber.com



DER ALLROUNDER

Da ist alles drin, was der Begleiter unserer Frühlingsküche braucht. Der Weißburgunder aus dem Unterland besticht durch Eleganz, Frucht und Frische.
2010 Fleiner Kirchenweinberg, Weißburgunder, WG Flein-Talheim, Württemberg, 5,90 Euro (plus Versand), Tel. 0 71 31/5 95 20, www.wg-flein-talheim.de



EVA VOLLMER, 29, WEINKÜFERIN, DIPLOM-INGENIEURIN FÜR WEINBAU UND EX-WEINKÖNIGIN

Erst seit 2007 existiert das Weingut, das Eva Vollmer aus dem Betrieb ihres Vaters für Ackerbau und Traubenproduktion gemacht hat. Mit großem Erfolg: Ihr Weißburgunder zu Spargel mit Butter und Schinken ist selbstbewusst und markant wie sie selbst. Er schmeckt fruchtig und hat eine angenehme Säure.
2010 Weißburgunder, trocken, 7,70 Euro, Tel. 0 61 36/4 64 72, www.evavollmer-wein.de



MIRJAM SCHNEIDER, 29, WINZERIN, WEINBAUTECHNIKERIN, EX-WEINPRINZESSIN

Das Weingut heißt Lothar Schneider & Tochter, und das ist wirklich Understatement. Mirjam Schneider hat schließlich seit 2002 freie Hand im Keller. Neue Ideen für das Traditionsweingut hat sie sich aus Neuseeland mitgebracht. Ihr Silvaner zu Spargel mit Butter und Schinken ist frisch und so richtig knackig saftig.
2010 Silvaner, 5,50 Euro, Tel. 0 61 31/5 96 78, www.schneider-weingut.com



CHRISTINE HUFF, 26, DIPLOM-INGENIEURIN FÜR WEINBAU, EX-WEINPRINZESSIN

Ekkehard Huff heißt das Weingut und der Chef. Tochter Christine kämpft noch dafür, ihre eigenen Idee geradlinig umsetzen zu können – und sie ist auf einem guten Weg. Ihr Favorit zum Spargel mit Butter und Schinken ist ihr Weißburgunder. Der ist voll, harmonisch und verfügt über angenehm reife Fruchtaromen.
2010 Weißburgunder, trocken, 6,30 Euro, Tel. 0 61 33/5 80 03, www.weingut-huff.de



ANZEIGE
1/2-HOCH
LINKS

ANZEIGE
1/3-HOCH
RECHTS