

GENIESSEN

Riesling geht doch

Wein zum Spargel – mal klassisch, mal unkonventionell. Und die Lösung für das verlorene Ei

VON ROMANA ECHENSPEGER
REZEPTE VON JULIA FLOSS

An verlorenen Eiern – einer Köstlichkeit der klassischen Küche – hat sich schon mancher vergeblich versucht. Die Eier werden ohne Schale nur kurz in siedendem Wasser pochiert und erhalten so ein besonders feines Aroma. Zum Spargel, sowohl gegart als auch roh, sind sie eine Delikatesse. Julia Floß beschreibt hier Schritt für Schritt, wie sie gelingen, und stellt ein Rezept für einen frisch-zitronigen Kräuter-Salat mit mariniertem Spargel vor (S. 3), in dem beide Elemente, Ei und Gemüse, ihre beste Seite zeigen können. Welcher Weißwein dazu besonders gut passen könnte, haben wir in einer Verkostung unter fünf verschiedenen ermittelt.

Ein Hauch Süße

Irgendjemand hat einmal behauptet: „Riesling zum Spargel passt nicht.“ Das mag in einer Zeit gewesen sein, als mancher Spargel bitter war und Rieslinge oft harsch säuerlich ausgefallen sind. Die

These war also zutreffend, denn diese Geschmäcker können sich gegenseitig zum Nachteil verstärken. Seitdem werden landauf, landab milder Rivaner, Müller-Thurgau, Weißburgunder und Silvaner als passende Spargelweine gepriesen. Was jeweils durchaus keine schlechte Wahl zum königlichen Gemüse ist. Aber Riesling geht eben auch ziemlich gut dazu.

Denn welcher Spargel ist heute noch bitter und wo gibt es denn wirklich noch ungezähmte Säure im Wein? Deutsche Weine gibt es in vielen Geschmacksrichtungen, von knochentrocken bis zu jedem vorstellbaren Süßegrad. Gerne besteht der Kenner auf das „trocken“, doch sollte man gerade bei Rebsorten wie Riesling bedenken, dass die lebendige Säure auch Weine jenseits der neun Gramm Restzucker noch tro-

cken schmecken lässt. Der Hauch von Süße unterstützt zudem bei jedem Wein die Fruchtigkeit und lässt ihn insgesamt harmonischer wirken. Für diesen Geschmackstypus ist die Bezeichnung „Classic“ gedacht.

Zweimal Classic

Seit dem Jahrgang 2000 gibt es den Begriff Classic auf deutschen Etiketten. Damit werden überdurchschnittliche Qualitätsweine aus klassischen heimischen Rebsorten bezeichnet, die etwas mehr als die für die „Trockengrenze“ vorgeschriebenen neun Gramm Restzucker beinhalten dürfen. Was eine klassische Rebsorte ist, hängt vom Anbaugebiet ab. So gehört etwa in Rheinhessen der Silvaner in diese Kategorie, an Mosel und Rhein der Riesling. Zu unserem Spargelgericht

haben wir gleich zwei Weine der Geschmacksrichtung Classic gewählt. Der erste ist der Riesling des traditionsreichen Weinguts Kloster Eberbach aus dem Rheingau. In der Nase zeigt er Aromen von Weinbergpfirsich, Zitrusfrüchte, weiße Blüten und ein Hauch von Petrol. Am Gaumen belebt die frische Säure, die durch die feine Frucht perfekt balanciert wird. Ein saftiger, harmonisch trockener Weißwein mit mittelkräftigem Körper, feiner Mineralität und moderatem Alkoholgehalt von 12,5 Prozent. Dieser Wein lässt das Gericht schlanker, frischer und präziser wirken. Die knackige Frische des Gemüses, das fruchtige Olivenöl und die Zitrustöne werden angenehm betont. Für uns eine raffinierte Kombination.

Zarter Rosenduft

Die Verbindung mit dem Silvaner aus Rheinhessen trifft mit Sicherheit einen sehr breiten Geschmack. Der Wein in Bio-Qualität ist ein Genuss mit seinen zurückhaltenden Aromen von Quitte, Fenchel,



Exklusives Wein-Event für Leser im studio dumont

Wein vom Feinsten

Ein Abend voller Genuss

Donnerstag, 12. Mai, 19 Uhr
studio dumont, Breite Str. 72, Köln

Das erwartet Sie:

Kosten Sie als Erste vor Beginn der diesjährigen Kölner Weinwoche die Spitzenprodukte von 26 Winzern aus acht deutschen Anbaugebieten. Kommen Sie mit ausgewählten Winzern und Winzerinnen von der Mosel, aus dem Rheingau und Rheinhessen ins Gespräch und tauchen Sie einen Abend lang ein in die genussvolle Welt des Weins.



Erfahren Sie in zwei Kurzreferaten von Magazin-Kolumnistin und Master of Wine Romana Echensperger, wo der

deutsche Wein heute international steht, welche Trends es im Anbau gibt und wie das perfekte „Pairing“ zwischen Wein und Speisen aussieht

Kurz Verbinden einen Abend lang Wissenswertestes und Genussvolles rund um das Thema deutscher Wein.

Tickets:

Karten für unser Wein-Event am 12. Mai gibt es zum Preis von 15 Euro im Servicecenter Breite Str. sowie bei Kölnticket an den Vorverkaufsstellen und unter ☎ 0221/28 01

📄 www.koelnticket.de

Die Kölner Weinwoche

Bereits zum 44. Mal präsentieren vom 18. bis 29. Mai 26 Familienweingüter aus Deutschlands Weinbaugebieten im Rahmen der Kölner Weinwoche auf dem Heumarkt ihre individuellen Weine. Die Winzerinnen und Winzer aus acht deutschen Anbaugebieten präsentieren elf Tage lang mitten im Herzen von Köln die große Wandbreite deutscher Weine, dazu werden passende Gerichte und kleine Leckereien an den Imbissständen angeboten.



Kölner Weinwoche
18. bis 29. Mai, täglich 11 bis 22 Uhr
Heumarkt

LiveKon.

studio dumont