



Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Möglingen

10. März 2014

Vom Rivaner bis zum Trollinger - das Königsgemüse liebt milde,
feinfruchtige Weine

Passen perfekt zum Spargel: Junge Weine aus Württemberg

Frühlingszeit ist Spargelzeit. Ob zum Ostermenü, Picknick oder einfach nur so: Frisch vom Feld und mit heimischen Weinen serviert, ist Spargel ein wahrlich königlicher Genuss. Dazu passen junge Weine mit dezenter Säure und moderatem Alkoholgehalt, die den feinen Geschmack unterstreichen und die leichte Bitternote des Frühlingsgemüses nicht betonen.

Doch nicht jeder Wein genügt den hohen Ansprüchen des edlen Gemüses. Je nach Zubereitung empfehlen die Württemberger Kellermeister einen bukkettreichen Rivaner, einen fruchtigen Trollinger oder einen kräftigen Grauburgunder. Denn: Je würziger das Spargelgericht, desto kräftiger darf der Begleiter sein. Gut gewappnet für die Saison ist jeder Gastgeber mit dem Spargelpaket der Württemberger Weingärtnergenossenschaften, das zu jeder Spargelvariation den perfekten Weinbegleiter für kulinarischen Hochgenuss bietet.

Zum Spargel pur: Ein Rivaner oder Blanc de Noirs

Zu Beginn der Saison wird das Königsgemüse gerne „pur“ mit Kartoffeln oder Schinken serviert. Ein Rivaner der Weingärtner Stromberg-Zabergäu unterstreicht mit dezentem Muskatton und exotischen Fruchtaromen den feinen Geschmack des Spargels optimal. Bei grünem Spargel ist das Aroma intensiver und leicht nussig. Ein kräftigerer Weinpartner wie die Blanc de Noirs Cuvée der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, ein aus roten Trauben gekelterter Weißer, passt mit seinem dezenten Aroma wunderbar.

Vorsicht bei Marinaden oder gehaltvollen Saucen

Zu Spargel mit Sauce Hollandaise serviert man gerne einen lebhaften



Riesling, wie den Riesling Kabinett der Genossenschaftskellerei Heilbronn, um die Schwere der Sauce zu kompensieren. Zu mariniertem Spargel hingegen empfiehlt sich ein fruchtiger Rosé. Der Acolon Rosé der Lauffener Weingärtner harmoniert besonders gut zu leicht säuerlichen Marinaden oder Dressings.

Zu Fleisch und Geflügel: Ein Grauburgunder oder Trollinger

Liebhaber freuen sich in diesem Jahr auch auf ein festliches Oster- oder Pfingstmenü mit Spargelbegleitung. In Kombination mit Geflügel oder gebratenem Fisch eignet sich ein kräftiger Grauburgunder der Winzer vom Weinsberger Tal. Bei Schwein oder Kalb darf es auch mal ein unkomplizierter Rotwein sein, wie der fruchtige Trollinger der Felsengartenkellerei Besigheim.

Zu jeder Spargelvariation den passenden Wein! Das Spargelpaket der Württemberger Weingärtnergenossenschaften ist zum Vorzugspreis von 35 Euro inklusive Versand unter www.kenner-trinken-wuerttemberger.de oder telefonisch unter 07141 / 2446 – 0 zu bestellen.

Über die Württemberger Weingärtner

Eine abwechslungsreiche Landschaft und eine reichhaltige Rebsortenvielfalt kennzeichnen das Weinland Württemberg. Von den unterschiedlichen Burgunder-Sorten wie Schwarzriesling oder Samtrot über die Spezialitäten Trollinger und Lemberger bis zu Acolon und ausgesuchten Cuvées erstreckt sich die Württemberger Rotweinwelt. Unter den Weißen findet man neben den bekannten Sorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und Gewürztraminer auch weiße Burgundersorten sowie den beliebten Kerner. Mit ca. 11.800 ha Rebfläche ist Württemberg das viertgrößte Weinbaugbiet Deutschlands und das mit dem höchsten Rotweinanteil. Die jährliche Gesamterzeugung beträgt ca. 110 Millionen Liter. 43 rechtlich und wirtschaftlich selbstständige Weingärtnergenossenschaften und eine Zentralgenossenschaft liefern jährlich Spitzen-Erzeugnisse von Könnern für Kenner. www.wwg.de

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich gerne an

Werbegemeinschaft Württembergischer
Weingärtnergenossenschaften eG
Ulrich-M. Breutner, Dipl. oec., Vorstandssprecher
Raiffeisenstraße 6, 71696 Möglingen
Tel.: 07141/24 46-14
E-Mail: breutner@wwg.de

PRINZIP E GmbH
Stephanie Hofmann, PR Beratung
Benzstraße 33, 71083 Herrenberg
Tel.: 07032/28999-05
E-Mail: stephanie.hofmann@prinzip-e.de
www.prinzip-e.de