

LAMBECKS WEINKOLUMNE

Günstige Qualitätsweine zur Spargelzeit



Der Spargel gilt als der König des Gemüses und verlangt nach einem edlen Tropfen, um ihn zu genießen – doch der muss nicht unbedingt teuer sein
Foto: PhotoSG - Fotolia

Von **MARTIN S. LAMBECK**

30.04.2014 - 17:18 Uhr

Die Spargelzeit ist hohe Zeit für die Rebsorte Weißburgunder. Kaum ein Wein passt so harmonisch zum klassischen Spargelessen! Tolle Qualitätsweine für kleines Geld gibt's bei soliden Winzern und bei ALDI-Süd...

Lange Zeit habe ich gegen Weine für 2,99 Euro pro Flasche gewettert. Die meisten dieser von mir getesteten Burschen waren schlecht bis ungenießbar. Das traditionsreiche Familienweingut Vollmer in Rheinhessen hat mich jetzt zum Schweigen gebracht.

Der 2012 Weißburgunder trocken in der Literflasche kostet 3,20 Euro und ist ein toller Wein. Er ist dicht, zeigt schönste Aromen von Nuss und [Orange](#), hat Struktur und bietet eines der besten Preis/Leistungsverhältnisse, die mir bisher begegnet sind. Dieser Wein schmeckt nach weit mehr als er kostet.

Wer 5,99 Euro ausgeben mag, der bekommt mit dem 2013 Baden Weißburgunder Weißwein der Edition Fritz Keller einen duftigen Kracher, der ebenfalls nach weitaus mehr Geld schmeckt. Kellers ALDI-Wein zeigt eine gelungene Säurestruktur mit Aromen von Nuss, Orange und gesalzener Butter. Hinzu kommen feine florale Töne.

Mit der Edition Fritz Keller hat ALDI im Discounter-Bereich Qualitätsmaßstäbe gesetzt, denen die übrigen Discounter nun nacheifern.



Kellers besonderer Kniff: Er versieht seine Discounter-Weine mit Kunstetiketten, die auch eines Chateau Mouton von Rothschild würdig wären. Der Jahrgang 2013 zeigt die Skizze der berühmten Bauhaustreppe von Oskar Schlemmer.

Wer vom traditionellen Spargel genug hat, der sollte den

Der Weißburgunder aus der Edition Fritz Keller. Der Wein kostet 5,99 Euro pro Flasche bei Aldi Süd
Foto: Edition Fritz Keller

Spargel (<http://www.bild.de/lifestyle/essen-trinken/spargel/spargel-artikel-35253170,bild.html>) **einmal schräg in Scheiden schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Dann nach fünf Minuten mit einem Esslöffel Zucker leicht karamellisieren und schön wenden. Nach weiteren fünf Minuten kommt frischer, geriebener Pfeffer darüber. Alles schön unterheben, raus aus der Pfanne und auf den Teller: Ganz großes Spargelkino!**

PS: Sind Sie bei Facebook? Werden Sie Fan von BILD.de-Lifestyle!

(<http://www.facebook.com/BILDlifestyle>)