



Weinpaarung: Delikate Royale von grünen Spargeln und Poiré



Tipp von Britta Wiegelmann



Der monatliche Tipp von Weinexpertin Britta Wiegelmann. Heute: Franck Giovanninis Eierstich mit Spargeln treffen prickelnden Birnenwein.

Die sichere Nummer zu grünen Spargeln heisst in der Regel – Tipp zum Merken – Rosé. Aber wie bei jeder Regel gibt es Ausnahmen. Franck Giovanninis zarte Royale ist so eine. Denn bei diesem cremigen Eierstich mit Spargelstückchen sind reichlich Rahm und Ei im Spiel. Und das ruft nach Prickeln! Champagner ist eine Lösung (Champagner ist immer eine Lösung), aber heute möchte ich Ihnen einen besonders originellen Schaumwein vorstellen. Auftritt Poiré, ein Birnenschaumwein, der dem Cidre ähnelt. Ein aparter, verblüffender Begleiter zur Spargel-Royale! In der Normandie hat Grossmeister Eric Bordelet den Poiré in ungeahnte qualitative Höhen katapultiert, und in der Schweiz widmet sich unter anderem die Cidrerie du Vulcain im Kanton Freiburg dieser alten Tradition. Ein guter Poiré wird in der Flasche vergoren wie



Champagner, ist duftig mit diskreter Süsse, feiner Perlage, glasklarer Säure und weniger als fünf Volumenprozent Alkohol. Tanzt auf der Zunge! Und putzt den Gaumen nach jedem Löffel Royale wieder blank.