



## Kort og godt ...

### Asparges vin:

- Silvaner
- Weissburgunder
- Grauburgunder
- Müller-Thurgau
- Chardonnay
- Riesling

Valget af drue afhænger selvfølgelig af aspargestypen, tilberedningsformen og selvfølgelig tilbehøret.

## Asparges & sundhed

### Spis asparges og ...

- Forbliv ung længere
- Frem din fordøjelse
- Afgift din kroppen
- Få en naturlig stressbæmpelse
- Udskil lykkehormoner
- Slank dig

Gigt patienter skal ikke spise asparges.

## Tid til hvid

Solen skinner, gode venner, fri i weekenden eller i helligdagene og kender du oven i købet en hyggelig plet i det grønne? Ja, så står ingenting i vejen for en skovtur. Har du allerede vinen på køl til asparges sæsonen?

Når det kommer til asparges, kan det være svært at vælge den rigtige vin. Smagsprofilen er præget af let bitterhed, dette passer ikke til frugtige druesorter med en meget stabil syre. Her er det bedre med Silvaner,

Weissburgunder, Grauburgunder og Rivaner (Müller-Thurgau). Deres sarte syre og aroma efter pære, æbler, nødder og blomster, bringer det bedste frem i asparges.

Alt efter, hvor du tager hen på skovtur, er det en god idé at overveje, hvordan du vil holde vinen kold. Ved stranden kan flasken graves ned i det våde sand, eller ligge den ud i den lille strøm i skoven. Andre ideer? En køletaske er god, men ikke altid bekvem. Man



Den bedste Franken Silvaner fra

kan få kølemanchetter, som efter en tur i fryseren, holder vinen afkølet i lang tid.

## Grønne fornemmelser

Hollandaise sauce og nye kartofler, er ikke det helt rigtige på en skovtur. Aspargesen kan, let kogt, men stadig sprød, omvikles med skinke (San Daniele, schwarzwälder, Bayonne, Serrano helt efter egen smag), og spises med en ikke for salt dip af mayonnaise, yoghurt, citronsaft, kapers og

persille.

Bor du tæt på et godt udflugtsmål, kan du med fordel pakke asparges og kryddersmør (salt, peber og muskat) i butterdej. Bag dem hjemmefra og medbring dem i sølvpapir.

En salat med asparges, nye kartofler, røget fisk, et par citronskiver og en

dressing af citronsaft, olivenolie og sennep, smagt til med sukker, cayennepeber og salt, er også dejlig forfriskende.

Hertil passer alle aspargesvinene fremragende.

Så er der bare fra Vinum Bonums side, at ønske dig en god tur ud i det grønne med tysk vin i picnicurven.



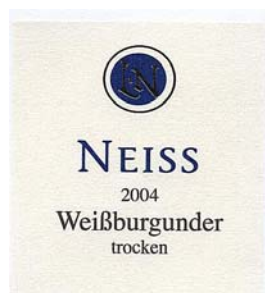
# Nyhedsbrev



Silvaner fra Weingut Bickel-Stumpf.



Riesling fra Weingut Egon Schmitt.



Weissburgunder fra Weingut Lundi Neiss.



Grauburgunder fra Weingut Martinshof.

## Kort og godt

### Hvide asparges.

Her er Silvaner vinen klassikeren, men en Guttedel fra Baden, en Elbling eller også en weissburgunder harmonere godt med denne ædle grøntsag.

**Mit Tip:** En Franken Silvaner, fra Weingut Bickel-Stumpf

### Grønne asparges.

Til denne mere smagsintensive asparges variant passer Grauburgunder, Riesling eller også en Chardonnay.

**Mit Tip:** En Riesling fra Pfalz, Weingut Egon

Schmitt.

### Smør-/Hollandaise sovs.

Vinen skal være intens, kraftig og med lidt højere alkoholindhold end normalt set samt med en god syre pga. den æggede, sylrige sauce. Ellers er en Weisserburgunder en værdig medspiller.

**Mit Tip:** En Weissburgunder fra Pfalz, f.eks. Weingut Lundi Neiss.

### Skinke.

Til alle, som godt kan lide skinke til asparges, anbefaler jeg f.eks. en kraftig Grau- eller Weiss-



burgunder.

**Mit Tip:** Grauburgunder fra Weingut Martinshof i Rheinhessen.

### Fisk.

Servere du fisk sammen med aspargesen, så prøv en Weissburgunder eller Elbling.

**Mit Tip:** Weissburgunder fra Pfalz, f.eks. Weingut Lundi Neiss

## Rødvin til asparges

At sætte asparges og vin sammen har igennem tiderne voldt mange problemer, men nu er løsningen der. Drik hvidvin fra de kolde dyrkningsområder, så som Tyskland, da rødvin vil kollidere ubehageligt med den delikate bitre syre/smag.

Dog har jeg snakket med en vinbonde fra Württemberg, der anbefalede sine egne rødvine produ-

ceret på Trollinger dru- en. Hvorfor ikke – man kan jo også servere elegante, unge rødvine til kraftige fiskeretter. Prøv det! - det er sjovt at gå på opdagelse, men husk ingen fadlagrede bamsev- vine fra de oversøiske lande!! Lette og garvesyre- fattige rødvine er sagen.

Inden for hvidvine, er det de syrefaste vine uden fadlagring, som står i forreste linie. Her er

Tyskland suveræn over- legen i forhold til resten af verden.

Der findes ikke en deci- deret aspargesvin, men den tyske Silvaner fra Franken, f.eks. fra Wein- gut Bickel-Stumpf, har hos mig i mange år ligget på første pladsen. Den har en tilbageholdende aroma, der lader asparge- sen markere sig.

God jagt !