

Vintips til asparges elskere

– den perfekte vin til forårets delikatesse!

Asparges er en ægte forårsfavorit – men ikke altid let at matche med vin. Den fine bitterhed og sarte smag kræver nemlig vine med elegance, balance og nænsom syre. Vi har samlet de bedste vinvalg til både hvid, grøn og violet asparges – så dine retter får det perfekte følgeskab i glasset.

Hvid asparges

Gå med *Silvaner* eller *Grauburgunder*. Deres diskrete frugt og nøddeagtige noter understøtter aspargesens fine smag – uden at overdøve den.

Violet asparges

Et oplagt match er en frisk *Weißburgunder*, som bringer det bedste frem i den lidt kraftigere variant.

Grøn asparges

Her må vinen gerne være mere karakterfuld. *Riesling*, *Grauburgunder* med krop eller en *Chardonnay* (uden fad) skaber harmoni og dybde.

Saucematch

Til smør og Hollandaise anbefaler vi *Riesling* – den friske syre balancerer fedmen smukt. Jo mere krydret saucen er, desto mere udtryksfuld må vinen være.

Aspargessalat

En mild vinaigrette spiller godt sammen med *Weißburgunder* eller en halvtør *Riesling*. Brug gerne mild hvidvinseddike – eventuelt justeret med lidt aspargesfond