

Das Traumpaar des Frühlings

Frischer Spargel und dazu Blanchet. Trinken wir drauf: Zum Start in die neue Spargelsaison darf ein Glas frischer Blanchet Blanc de Blancs nicht fehlen. Freuen Sie sich auf taufrischen Spargel und Blanchet, ein perfektes kulinarisches Duo, das jetzt schon Lust macht auf den leichten, beschwingten Genuss der kommenden Frühlingstage.



Frischer Spargel und dazu Blanchet. Trinken wir drauf: Zum Start in die neue Spargelsaison darf ein Glas frischer Blanchet Blanc de Blancs nicht fehlen. Freuen Sie sich auf taufrischen Spargel und Blanchet, ein perfektes kulinarisches Duo, das jetzt schon Lust macht auf den leichten, beschwingten Genuss der kommenden Frühlingstage.



Weißwein und Spargelgerichte - die perfekte Harmonie

Sobald die Tage länger werden, wartet ganz Deutschland ungeduldig auf den ersten Spargel. Wann dieser hierzulande in den Handel kommt, hängt vom Wetter ab. Wenn der Winter richtig kalt war und die Temperaturen schnell ansteigen, können die Bauern schon früh im April ernten. Denn durch die Sonneneinstrahlung erwärmt

sich die Luft unter der Folie, die über die Spargeldämme gespannt wird, und die saftigen Sprossen können zügig austreiben. Also: Daumen drücken, damit das Wetter mitspielt und schon mal ein paar Flaschen Blanchet kalt stellen. Keine Frage, zum feinen typischen Aroma des Spargels passt als Getränk ein frischer, unkomplizierter Partner. Und die Wahl ist schnell getroffen: Servieren Sie zum weißen Edelmetzwein einen der beliebten Weißweine von Blanchet – natürlich gut gekühlt. Die eleganten, leichten Franzosen mit ihrer erfrischenden Art begleiten die klassische Kombination aus weißem Spargel, jungen Kartoffeln und einer cremigen Sauce Hollandaise ideal.

Wer die Spargelzeit ausgiebig genießen will und seinen Gästen das feine Gemüse öfter einmal servieren möchte, experimentiert vielleicht gern ein wenig. Eine Möglichkeit: Geben Sie weißem und grünem Spargel zum Beispiel mit noblen Gewürzen und ein paar frischen Kräutern einen ganz neuen Kick. Wer unkomplizierte Beilagen mag, serviert zu Spargel und Hollandaise vielleicht einfach eine Portion gedünsteten Lachs, ein Geflügelsteak oder ein kross gebratenes Kalbskotelett. Reichen Sie zu all Ihren neuen Spargelkreationen ein Glas gut gekühlten Blanchet, denn diese frischen Weißweine harmonieren mit allen Spargelgerichten. Das geliebte Frühlingsgemüse und Blanchet, die beiden sind ein unzertrennliches Traumpaar.



Ein perfekter Begleiter

Die erfolgreiche Weinmarke Blanchet, seit Oktober 2009 im Portfolio der Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, konzentriert ihr Sortiment ab sofort auf französische Weine. Der beliebte Blanchet Blanc de Blancs, ein ausgesprochen frischer, eleganter, leichter, sehr bekömmlicher Wein, wird aus weißen Trauben gekeltert. Am besten schmeckt er gut gekühlt bei ca. 8°C. Neben dem etablierten trockenen Cuvée gibt es ihn jetzt auch als halbtrockene Variante. Das ist für viele Liebhaber fein ausgewogener Restsüße sicher eine gute Nachricht. Und wer zu Spargel gerne rebsortenreinen Wein trinkt, sollte unbedingt Blanchet Chardonnay probieren. Dieser leichte, zarte Wein besticht mit feinen Aromen von reifen Äpfeln und Kräutern.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de