



GENUSS IM GLAS

Der Frühling in der REGIO hat alles zu bieten, was zu Genießer-Stunden dazugehört: milde Temperaturen, Spargel und leichte Weine. Doch welcher Wein passt zum Spargel? Und mit welchen Sekten wird ein Abend auf der Terrasse noch vergnügter? Das sind unsere Empfehlungen.

Text: Marianne Ambs



Spargel ist reich an Vitaminen, kalorienarm und lecker. Viele Gründe, die Spargelzeit ausgiebig zu nutzen. Noch schöner wird der Genuss des königlichen Gemüses mit dem passenden Wein. Die Weingüter und Winzergenossenschaften in der REGIO wissen, was zum Spargel passt: leichte, trockene Weißweine mit sanfter Säure und zarten

Aromen. Grundweine sind Silvaner, Weißburgunder (Pinot Blanc), Grauburgunder (Pinot Gris) und Müller-Thurgau, aber auch Gutedel und Riesling. Die sortenreinen Weine und Cuvées umschmeicheln mit Anklängen an Birnen, Äpfel und Nüsse die leichte Bitternote des Spargels und schaffen einen harmonischen Genuss.

Gut gekühlt auf den Tisch

Spargel ist aber nicht gleich Spargel. Neben dem weißen Spargel gibt es auch grüne und violette Stangen auf dem Markt. Je nach Spargelart und Rezept variieren die Weinempfehlungen: Zum weißen Spargel mit Sauce Hollandaise sind Weißburgunder, Chardonnay oder Gutedel die richtige Wahl. Zum grünen Spargel passt ein Sauvignon Blanc oder ein Grauburgunder. Wird Spargel mit Fisch kombiniert, ist ein leichter Weißburgunder oder ein Rivaner bzw. Müller-Thurgau die perfekte Ergänzung.

Wer gerne Neues ausprobiert, der kann auch einen leichten Rotwein zum Spargel öffnen. Noch besser funktioniert ein Spätburgunder Rosé, der gut gekühlt auf den Tisch kommen sollte.

Foto: © iStock.com/Azman.laka

SEKT



B Weingut Mossmann – Alte Wache Selektion Pinot Rosé

Pinot Rosé | brut
2023 | Preis: 19 €
Kellermeister: Georg Moosmann & Timo Käpfele

Leuchtend kühles Apricot mit edlem Moussieren im Glas. Bezaubernd sommerliche Frucht von reifen Waldbeeren, frischen Himbeeren, roten Äpfeln, schwarzen Kirschen und frecher Minzeduftigkeit. Ein prickelnder Vergnügungspark.

A 12 % Vol. T 6–8 °C



B Stiftungsweingut Jesuitenschloss Cuvée

Cuvée aus Weissburgunder und Müller-Thurgau trocken
Preis: 11 €
Kellermeister: Kilian Hunn

Aromatische gelbe Fruchtaromen im Duft, feine, spritzige Art am Gaumen, mit zarter Restsüße und ausgewogener Säure, sehr süffig. Als Aperitif, zu Sushi und süß-sauren Asiagerichten.

A 12,5 % Vol. T max. 4–6 °C



K Arndt Köbelin Weingut Winzersekt Pinot Brut Privat Cuvée

Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder brut
2023 | Preis: 17 €
Kellermeister: Arndt Köbelin

Lebendig, rassig, cremig. Herrliche Burgunderfrucht. Macht gute Laune und Lust auf mehr. Perfekt als Aperitif, zu feierlichen Anlässen, idealer Begleiter zu feinen Häppchen oder mediterranen Vorspeisen.

A 12 % Vol. T 5–12 °C



K Geldermann Privatsektellerei GmbH Weissburgunder Baden

Weissburgunder | Extra Brut 5,6 g/l
Preis: 19,95 €
Kellermeisterin: Déborah Ruffing Tabbone

Ein eleganter Sekt mit feinperliger Textur, der durch seine Aromen von weißem Pfirsich, Mandel und Zitrus begeistert. Ob als stilvoller Aperitif oder als Begleiter zu erlesenen Speisen – dieser Weißburgunder Extra Brut verkörpert Charakter, Noblesse und eine zeitlose Genussskultur.

A 12 % Vol. T 6–8 °C



M Weingut Fritz Waßmer Sekt Pinot Rosé

Spätburgunder | brut
Preis: 13,90 €
Kellermeister: Fritz Waßmer

Erdbeere mit Sahne, gefolgt von roter Johannisbeere und weißen Büten. Herrlich frisch und animierend am Gaumen, mit schönen roten Früchten und einer Prise Salz. Trocken und frisch im Abgang.

A 12 % Vol. T 6–10 °C



M Winzergenossenschaft Britzingen eG Baden Crémant Rosé

Spätburgunder, Schwarzriesling, Chardonnay brut
2022 | Preis: 14,50 €
Kellermeister: Bruno Kiefer

Feinfruchtiger Charakter, elegant im Trunk, sehr feine Perlage, anhaltender Abgang, kräftig lachsfarben. In der Nase zeigen sich Aromen nach Wald- und Himbeeren, weiche Säure umspielt die Fruchtnoten von hellrotem Beerenobst.

A 13 % Vol. T 8 °C



M Winzergenossenschaft Britzingen eG Weißer Burgunder

brut
2023 | Preis: 9,20 €
Kellermeister: Bruno Kiefer

Ein edler Sekt mit feiner Perlage, strohgelber Farbe und einem fruchtigen Bukett von Birnen und einem Hauch von Mandeln. Im Geschmack präsentiert er sich mit einer lebendigen Säure und einem harmonischen Gesamteindruck. Er macht jeden Schluck zu einem Genusserlebnis.

A 12 % Vol. T 8 °C



M Winzere Keller Auggener Schäf Gutedel – Sauvignon Blanc

trocken
2023 | Preis: 8,50 € (0,75 l)
Kellermeister: Andreas Philipp

Es vereinen sich die sanften Aromen des Gutedels mit der knackigen Frische des Sauvignon Blanc. Mit Zitrus, grünem Apfel und einem Hauch von Birne ein prickelndes Erlebnis im Frühjahr 2026.

A 12,5 % Vol. T 6–8 °C

B Beschreibung (Color, Odor und Sapor) **A** Alkohol **T** Trinktemperatur
B Breisgau **K** Kaiserstuhl-Tuniberg **M** Markgräferland

Anzeige

WEIN



B Stiftungswingut
Grauburgunder Gutswein
QbA | trocken
Jahrgang 2024 | Preis: 8,50 €
Kellermeister: Kilian Hunn

Der saftige und elegante Gutswein Grauburgunder überzeugt durch ein angenehmes Mundgefühl und Nuancen von reifen Birnen. Die milde Säure macht den Wein zum perfekten Begleiter für jeden Tag.

A 12 % Vol. **S** 5,9 g/l
R 5,5 g/l **T** 4–6 °C



K Bötzingen eG
TRADITION Weißer Burgunder
Kaiserstuhl | Kabinett | trocken
Jahrgang 2024 | Preis: 6,90 €
Kellermeister: Heinrich Höfflin & Clemens Disch

Weißer Burgunder, auch Riesling der Burgunderfamilie genannt, zeigt sich in einer kernigen Frische sowie eleganter Säure. Sehr dezent im Aroma und Bukett – an reife Aprikosen und Zitrusfrüchte erinnernd.

A 12,6 % Vol. **S** 6,2 g/l
R 6 g/l **T** 9–11 °C



K Kaiserstühler Winzer Ihringen eG
Kaiserstühler Sonne 2025
Müller-Thurgau
Kaiserstuhl | QbA | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 4,99 €
Kellermeister: Sylvian Höfflin & Marco Fünfgeld

Ein Müller-Thurgau wie ein erster Frühlingstag – leicht, frisch, gut gelaunt. Frische Noten von grünem Gras und Zitrone. Perfekt zu Salat, Spargel oder Fisch.

A 11,5 % Vol. **S** 5,9 g/l
R 5,9 g/l **T** 8–10 °C



O Weingut & Privatkellerei Bimmerle KG
Grauer Burgunder
Baden | Kabinett | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 10,90 €
Kellermeister: Philipp Milke

Die Fruchtnote erinnert an frische gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quitte sowie sehr feine exotische Aromen wie z.B. Maracuja. Auf der Zunge zeigt sich seine dezent-gehaltvolle Art mit einer mild-harmonisch eingebundenen Säurestruktur. Ein wunderbarer ausbalancierter Vertreter seiner Sorte.

A 12,5 % Vol. **S** 6,5 g/l
R 4,7 g/l **T** 7–10 °C



B Weingut Hiss – Alte Wache
Selektion
Badisch Rotgold
deutscher Qualitätswein | feinherb
Jahrgang 2024 | Preis: 13 €
Kellermeister: Simon Kreutner

Kristallklares Himbeer. Duft von roten Beeren, ein Hauch Sauerkirsch bringt Frische mit sich. Mit etwas Luft zeigen sich Aromen von frischer Ananas und Minzblätter. Gaumenschmeichler mit Lust auf mehr.

A 11,5 % Vol. **S** 6,3 g/l
R 22,4 g/l **T** 6–8 °C



K Winzerhof Linder – Ronald Linder
GRAU NATÜR 37
Summerberg Endingen
Deutscher Wein | trocken
Jahrgang 2022 | Preis: 13 €
Kellermeister: Ronald Linder

Ein oranger, maischevergorener Grauburgunder, unfiltriert, ohne Schwefel, mit straffem Tannin – der Essensbegleiter! Zu verkosten am 3. Mai im NATURWEINGARTEN im Winzerhof Linder.

A 12,5 % Vol. **S** 4,7 g/l
R 2,6 g/l **T** 18 °C



M Weingut Fritz Waßmer
Weißer Burgunder
Qualitätswein | trocken
Jahrgang 2024 | Preis: 9,70 €
Kellermeister: Fritz Waßmer

Feiner, reifer weißer Pfirsich und weiße Blüten mit einem Hauch Birne. Am Gaumen frisch und geschmeidig, mit viel Birne und Steinobst. Im Abgang leicht, trocken, mit einer würzigen Note.

A 12,5 % Vol. **S** 5,4 g/l
R 3,5 g/l **T** 6–8 °C



O Weingut & Privatkellerei Bimmerle KG
Spätburgunder Rosé
Baden | QbA | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 8,90 €
Kellermeister: Philipp Milke

Im Duft frische Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren, lebendig und spritzig, mit einer animierenden Säurestruktur. Ein jugendlicher und fitnessreicher Sommerwein. Passt zu verschiedenen Köstlichkeiten frisch vom Grillrost, leichten Fisch- und Fleischgerichten sowie knackigen Salaten.

A 11,5 % Vol. **S** 6,3 g/l
R 5,9 g/l **T** 7–10 °C

Anzeige



Wein-Aussichten

WEINAUSSCHANK AUF DEM VOGELSSANG-PASS!

WEIN DES MONATS
Nur 5,85 €WEINAUSSCHANK
an allen Sonn- und Feiertagen
ab 26. April - 04. Juni 2026Bötzingen®
Folge uns für mehr!

M Weingut Julius Zotz
Gutedel „Alte Reben“
Qualitätswein | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 10,90 €
Kellermeister: Dennis Meindl

Diese Selektion aus 30–40 Jahre alten Rebstöcken zeigt ein reifes Bukett mit feinen Noten von Apfel und Birnen. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem Nachhall. Der ideale Wein für frühlinghafte Gerichte wie Spargel, Gemüsequiche oder Vesper.

A 12,5 % Vol. **S** 5 g/l
R 3 g/l **T** 7 °C



M Weingut Julius Zotz
60/40
Qualitätswein | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 9,90 €
Kellermeister: Dennis Meindl

Dieser zarte Rosé vereint die Finesse und Eleganz des Pinot Noir mit der erfrischenden Spritzigkeit des Gutedels. Ideal für sonnige und warme Tage und als Essensbegleiter zu Spargelsalat mit Erdbeeren oder sommerlichen Salaten.

A 12 % Vol. **S** 6 g/l
R 5 g/l **T** 7 °C



O Weingut & Privatkellerei Bimmerle KG
Weisser Burgunder
Baden | Kabinett | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 10,90 €
Kellermeister: Philipp Milke

Eine dezente goldene Farbe sowie elegante Fruchtaromen wie Melone und Birne haben sich in diesem Wein vereint. Am Gaumen zeigt er sich gehaltvoll mit zartem Schmelz. Gepaart mit einer fein strukturierten Säure und dezenten nussigen Anklängen beweist er eine ausgewogene Balance zwischen reifen Früchten und würzigen Aromen.

A 12,5 % Vol. **S** 6,6 g/l
R 4,5 g/l **T** 7–10 °C



M Weingut Martin Waßmer
Jung & Wild Weißwein Cuvée
Markgräferland | Qualitätswein trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 8,50 €
Kellermeister: Martin Waßmer

Anklänge von saftigen Äpfeln, leichten Zitrusnoten, feinen floralen Noten. Durch die feine Säurestruktur wirkt die Cuvée frisch und ist für warme Sommertage bestens geeignet.

A 12 % Vol. **S** 5,8 g/l
R 4,5 g/l **T** 6–8 °C



M Winzergenossenschaft Britzingen eG
Römerberg Gutedel
Badenweiler Römerberg
Qualitätswein | trocken
Jahrgang 2025 | Preis: 5,40 €
Kellermeister: Bruno Kiefer

Helles Gelb mit grünen Reflexen, im Duft Noten von grünem Apfel und tropische Anklänge. Am Gaumen entfalten sich tropische Aromen, gepaart mit schönem Säurespiel, spannungsreicher Nachhall.

A 11 % Vol. **S** 5 g/l
R 1,9 g/l **T** 7 °C



O Winzergenossenschaft Rammersweier eG
Souvignier gris
Rammersweier | Qualitätswein | trocken
Jahrgang 2024 | Preis: 7,70 €
Kellermeister: Siegfried Kiefer

Unser Souvignier gris ist eine pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung aus den Rebsorten Seyval Blanc & Zähringer. Der Duft dieses blumigen, eleganten Weißweins erinnert an gelbfleischige Früchte und florale Noten. Zu Vorspeisen, leichten Gerichten, Spargel und Fisch.

A 13,5 % Vol. **S** 6,4 g/l
R 4,2 g/l **T** 10–12 °C

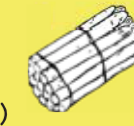
T Beschreibung (Color, Odor und Sapor) **A** Alkohol **S** Säure **R** Restzucker **T** Trinktemperatur
B Breisgau **K** Kaiserstuhl-Tuniberg **M** Markgräferland **O** Ortenau

Feldfrische Spargel und Erdbeeren

FRITZ WASSMER

Verkauf: täglich 9 bis 18 Uhr
(während der Saison: April bis Juni)Lazariterstraße 2 (bei der Kirche)
in Bad Krozingen-Schlatt
Telefon 07633/39 65

www.wassmer-spargel-erdbeeren.de



Probieren Sie auch unsere prämierten Weine!

Weine aus dem Weingarten Freiburgs.
Von den Winzergenossenschaften am Tuniberg.Tunibergtag, Christi Himmelfahrt 14. Mai 2026
Pfingstfeuer 24. Mai 2026

Winzergenossenschaft Gottenheim eG Tel. 07665/9477210, www.zehngard.com
Winzergenossenschaft Merdingen eG Tel. 07668/9954980, www.winzer-merdingen.de
Winzergenossenschaft Niederrimsingen eG Tel. 07664/59328
Winzergenossenschaft Oberrimsingen eG Tel. 07664/400315
Winzerverein Munzingen eG Tel. 07664/910822, www.winzerverein-munzingen.de
Winzergenossenschaft Tiengen eG Tel. 07664/1342, www.weinhaus-moessner.de
Opfinger Winzer eG Tel. 07664/6139970, www.weinhaus-opfingen.de
Winzergenossenschaft Waltershofen eG Tel. 07665/7431, www.weinhofdangel.de

www.tuniberg-wein.de

SPARGELHOF
AM SPORTPLATZ IN SCHLATT

RICHTUNG TUNSEL

FRISCHER SPARGEL
ERDBEEREN & WEINauf Wunsch
auch geschält

MARTIN WASSMER

TEL.: 0 76 33 - 1 52 92

TÄGLICHER VERKAUF
AUCH SONN- UND FEIERTAGS VON 8.00 - 19.00 UHR
www.spargelhof-wassmer.de