

## Lange war er nur hip, nun ist er wieder top Chardonnay

Chardonnay ist eine der meist geschätzten Weißweinsorten der Welt. Seinen Ursprung hat sie in Burgund, als Weine noch im gemischten Satz (verschiedene Reben im Weingarten gemischt) angebaut wurden und sich dort eine Mutation mitsamt Kreuzung ergab. Seine Ähnlichkeit zu anderen Burgunder-Weinen ist erdrückend, allerdings ist genetisch eine weitere Rebsorte nachgewiesen (Kreuzungspartner: Gouais blanc / Heunisch).

Chardonnay lässt sich fast überall auf der Welt anbauen, in kühlem, aber auch in sehr heißem Klima. Obendrein ist die Rebsorte auch im Keller sehr genügsam: sie verträgt sehr kühle Gärtemperaturen, unterschiedlichste Hefen, den Ausbau in unterschiedlich getoasteten Barriques. Mögliche zu hohe Säure lässt sich gut über einen mehr oder weniger initiierten biologischen Säureabbau (Apfelsäure verwandelt sich zu weicher Milchsäure) reduzieren. Alles ist möglich; Kellermeister (Weinmacher) lieben daher Chardonnay. Ein einigermaßen allgemeingültiges Geschmacksprofil zu erstellen, fällt daher schwer. Vieles hängt am Gestaltungswillen der Kellermeister. Sind allerdings die Traubenerträge im Weinberg zu hoch, entsteht nichts sagender Chardonnay.

Bleibt die Kellertechnische Behandlung reduziert (bei zuvor vermindertem Ertrag), lassen sich Trends ausmachen: Der Chardonnay reagiert gut auf unterschiedliche Böden, er kann die Mineralität in seine Weine aufnehmen. Chardonnay liebt Kalk, Kalkstein, Kalkmergel, aber auch anderes Gestein wie Ton und vulkanisches Gestein (Porphyrit z.B. von Terlan, sehr zu empfehlen!). Neben dem Boden, ist dem Chardonnay das Klima wichtig: in warmen Regionen gewachsen, sind seine Weine füllig, cremig mit Aromen von Mais, Butter, tropischen Früchten. Wächst der Chardonnay in kühleren Regionen sind seine Weine schlanker, frischer, lebendiger, auch säurebetonter; seine Aromen sind zart wie die von Apfel/Birne, Zitrone/Orange, Akazien-/Lindenblüten. Diese Weine drücken besser den Boden aus, auf dem sie wuchsen, sind mineralisch, auch rauchig. Gute Chardonnay aus kühleren Regionen ist ausbalancierter und muss nicht jung getrunken werden. Getragen von Mineralität und Säure können diese Weine gut auf der Flasche reifen; mit der Reifung kommen nun subtile Aromen wie die von Nüssen, Honig und verwelkten Blättern. Aushängeschilder sind hier besonders Weine aus Burgund, der Herkunftsregion der Rebsorte: Chablis, Chardonnay berühmter Lagen der Côte d'Or und aus Gebiet Maconnaise. Aber selbst in warmen Anbaugebieten, gibt es immer auch kühlere Unterregionen. Wer würde TOP-

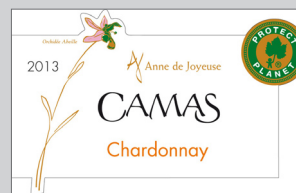
Chardonnay im warmen, südfranzösischen Languedoc vermuten? Probieren Sie Limoux (schon als Landwein!): Chardonnay wächst hier auf kargem, auch kalkigem Boden hochliegender Lagen und das bei einem von den Pyrenäen beeinflussten Klima.

Chardonnay ist eine spannende Rebsorte, aber die Auswahl ist extrem wichtig. Wie so oft, aber gerade hier reicht die Bandbreite von breit, banal bis großartig-komplex. Erschmecken Sie den Unterschied!

### 2013 Chardonnay „Camas“ Vin de Pays d'Oc, IGP Anne de Joyeuse, Limoux Preis: 5,90

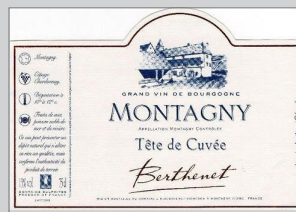
Chardonnay liebt Kalk und kühle Temperaturen. Beides findet er am Fuß der Pyrenäen. Die Genossenschaft Anne de Joyeuse erzeugt mit

ihren besten Winzern nicht nur einen Barriqueausgebauten Spitzenwein (2010 Limoux blanc „La Butinière“), sie kann es auch ohne Holz und als spritzig Landwein: Der Wein ist frisch, blumig, fruchtig (exotische Früchte wie Mango, Ananas und Pampelmuse), zeigt feine Mineralität und vor allem auch Cremigkeit.



### 2009 Montagny „Tete de Cuvée“ Domaine Berthenet Preis: 11,90

Keine Chardonnay-Probe ohne einen Klassiker. Wir wählten einen Wein des südlicheren, allerdings kühleren Teils des Burgunds, also der Côte de Chalonaise. Der Wein wurde klassisch im Barrique ausgebaut. Der Most stammt von allerbesten Reben, dem Besten der Ernte. Der Wein ist fein, sogar fruchtig, zeigt deutliche Mineralität vom Kalkboden und eine schöne Säure. Er ist angenehm im Geschmack, kraftvoll im Abgang.



## 2013 Birkweiler Chardonnay trocken „aus dem Tonstein“ Weingut Wolf, Birkweiler Preis: 8,90 €

Mathias Wolf ist erst 25 Jahre. Er zählt zu den besten Jungwinzern der Südpfalz, zweimal wurde er Dritter im Wettbewerb um die beste Weinkollektion der „jungen Südpfalz“. Die Familie erzeugte seit 1620 in Birkweiler Wein, jahrhundertlang traditionell als Teil eines landwirtschaftlichen Betriebes. Mit Vater Klaus spezialisierte sich der Betrieb ausschließlich auf Wein und füllt seit 1974 Wein auf die Flasche. Seit 2011 ist Mathias für die Weinerzeugung alleinverantwortlich. Nun wird noch schonender und sorgfältiger, bei deutlich reduzierten Erträgen (weniger Trauben je Stock) gearbeitet.

Die Weinbergsfläche umfasst heute 12 ha, die meisten Parzellen liegen im Birkweiler Kastanienbusch, ein kleiner Teil im Birkweiler Mandelberg. Durch die Weine der VDP-Weingüter Rebholz und Dr. Wehrheim ist die Güte der beiden Lagen als „VDP.Grosse Lage“ (früher: Großes Gewächs) anerkannt. Mathias Wolf schickt sich an – auf preiswerterem Niveau – in das Qualitätsniveau der berühmten Nachbarn aus Siebeldingen vorzustoßen. Die zwei besten Chardonnay kommen von mehr als 30 Jahre alten Reben von – mit vielen Steinen durchsetztem – schwerem Ton-Boden des Birkweiler Mandelbergs (VDP.Grosse Lage). Der Chardonnay mit der Bezeichnung „Tonstein“ (ohne Lage) ist der aktuell spannendere Wein: **feine Frucht und Säure, komplex würzig mit integrierter, feinsten Holznote, cremig-frisch, rund, mit angenehmem Nachklang.** Der andere Chardonnay ist der opulenter Wein, ist aktuell in seinen Aromen m.E. noch zu sehr von neuem Holz dominiert: 2013 Birkweiler Mandelberg Chardonnay trocken aus dem Tonneaux, € 13,50. Bester Chardonnay im Wettbewerb der „Jungen Südpfalz“.



## Probe zum Monatsbeginn: Chardonnay

Freitag, 5. September, 16-19 h  
Samstag, 6. September, 11-16 h

## CHARDONNAY-Sortiment

### FRANKREICH:

#### Burgund

**Vignerons La Chablisienne, Chablis**  
2011 Chablis La Sereine - 12,90  
2011 Chablis 1er Cru Montmains - 17,90

**Domaine Jean Marc Brocard, Chablis**  
2010 Chablis - 12,90  
2009 Chablis 1er Cru Vaulorent - 26,-  
2009 Chablis Grand Cru - 44,90

**Domaine de la Boissonneuse (Biodynamik)**  
2009 Chablis La Bois - 19,50

**Vignerons Nuiton-Beauony, Côte d'Or**  
2013 Bourgogne Cotes de Beaune - 11,50

**Domaine Berthenet**  
2009 Montagny „Tete de Cuvée“ - 11,90

**Domaine Bouzereau-Gruère**  
2008 Meursault - 33,90

**Vignerons des Terres Secrètes, Mâcon**  
2013 Mâcon Villages - 8,50  
2012 Mâcon blanc Verzé „Croix-Jarriers“ - 9,90

**Domaine Croix Senaillet**  
2008 Saint Veran „Grand Bruyère“ - 16,90

### Languedoc

**Château Larzac, Pézenas IGP, Vin de Pays d'Oc**  
2013 Rousanne-Chardonnay - 5,90

**Anne de Joyeuse, Limoux IGP, Vin de Pays d'Oc**  
2013 Chardonnay „Camas“ - 5,90  
2012 Chardonnay „original“ - 6,90  
**AOP Limoux (Chardonnay)**  
2010 blanc „La Butinière“ - 10,90

### ITALIEN:

**Kellerei Terlan**  
2012 Chardonnay classic - 9,95  
2011 Chardonnay „Kreuth“ - 16,90

### DEUTSCHLAND:

**Gerhard Klein, Hainfeld**  
2013 Chardonnay tro. - 7,90

**Weingut Wolf, Birkweiler**  
2013 Chardonnay tro. „aus dem Tonstein“ - 8,90  
2013 Chardonnay tro. „Birkweiler Mandelberg“ - 13,50