

Chardonnay, ein Wein von Welt

Ob in Kalifornien, Südamerika, Australien, Neuseeland oder bei uns: Chardonnay ist weltweit bekannt und beliebt. Ein guter Grund, sich diese besondere Burgunderrebsorte einmal etwas genauer anzuschauen.

Verkäufer im Weinhandel oder Sommeliers im Restaurant bekamen Ende der neunziger Jahre häufig die Abkürzung „ABC“ zu hören. „Anything but Chardonnay“ war ein Satz, der den Widerwillen gegen die breiten, alkoholischen und holzbetonten Chardonnays widerspiegelte. Sie schwemmen damals aus der neuen Welt auf den deutschen Markt. Diese Welle ist aus meiner persönlichen Sicht vorüber: Die Nachfrage nach dieser aus dem Burgund stammenden weißen Rebsorte ist seit ihrer Zulassung 1991 in Deutschland kontinuierlich gestiegen und macht heute immerhin 1.500 Hektar, und damit etwa 1,5 Prozent an der deutschen Gesamtrebfläche aus.

Weltweit bekannt

Chardonnay gehört zu den populärsten internationalen Edelreben und findet sich praktisch in der gesamten Weinbauwelt. Man hat genetisch nachgewiesen, dass sie eine natürliche Kreuzung aus den Sorten Pinot und Gouais Blanc ist. Eine Siedlung namens „Chardonnay“ bei Tournus im Burgund könnte der Namensgeber dieser Rebsorte sein. Die umliegenden Klöster haben ihren Ausbau und ihre Verbreitung überwacht und vorangetrieben und damit den „Boom“ der eleganten Rebsorte erzeugt.

Besonders im Burgund spielt diese Rebe eine große Rolle: Bekannte weiße Weine dieser Region bestehen vielfach aus Chardonnay. Der Ausbau der Traube findet hier in der Regel im Holzfass statt; allerdings geht man auch im Burgund immer öfter zum Edelstahlausbau über, um neben den klassischen Nuss- und Birnenaromen den Duft nach Melonen, hochreifen Stachelbeeren und exotischen Früchten zu bekommen.

Und auch aus der Champagne ist die Traube nicht wegzudenken. Ist sie doch als einzige weiße Sorte für die Champagnerproduktion zugelassen.

Rund und elegant

In Deutschland wächst der Ruf des Chardonnay als burgundische edle Rebe. Die Weine zeigen neben feiner Mineralität schöne Stoffigkeit, Dichte und eine gewisse Cremigkeit, die sicher auch aus ihren oftmals höheren Alkoholwerten resultiert. Die Säure ist spürbar, aber gut eingebunden, weshalb diese Weine rund und elegant wirken. Sehr gut gedeiht die Chardonnayrebe hierzulande in warmen Gebieten, wie in Baden oder in der Pfalz, aber auch in vielen anderen Regionen Deutschlands ist sie beheimatet. Sie liebt tiefgründige, kalkhaltige Böden und verträgt die Winterhärte. Außerdem ist sie wenig anfällig für Krankheiten und reift spät.

Vielfältig

Der Ausbau findet, ähnlich wie im Burgund, sowohl im Edelstahltank als auch im Barrique statt. Gerade die Chardonnays aus dem Holz finden zurzeit immer mehr Liebhaber. Denn vor allem buttrige, kraftvolle, mit eingebundenem Holz und Eleganz ausgestattete Weine sind vielfältig einsetzbar – gerade zu korrespondierendem Essen. Ob zu Pilzrisotto, Maispoularde oder Kalb, sogar zu Fleisch mit dunklem Jus: Diese Chardonnay-Stilistik kann kraftvolles Essen vertragen!



Aber auch die leichteren, duftigeren und frischeren Varianten aus dem Edelstahltank sind gerade im Frühling und Sommer unkompliziert zu trinken: Auf der Terrasse mit Freunden, zu einem schönen Mittagessen oder leichten Pasta- und Fischgerichten, ein guter Chardonnay passt sich seinem Gegenüber immer herrlich an! ■

Meine Empfehlungen

Chardonnay Heitersheimer Maltesergarten Kabinett trocken 2013

Dieser gute Tropfen stammt vom Weingut Julius Zotz aus Heitersheim im Markgräflerland. Der im Edelstahltank ausgebaute Chardonnay verströmt Noten von Honig, Blüten und Melone. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend und elegant mit salziger Mineralität, feiner Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall. Preis circa 7,50 Euro www.weingut-zotz.de

Saulheimer Chardonnay Muschelkalk trocken 2012

Dieser extraktreiche Chardonnay vom Winzerhof Thörle aus Saulheim in Rheinhessen wurde mit natürlichen Hefen vergoren. In der Nase zeigt er rauchig-kernige Züge mit feinen Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone unterlegt. Am Gaumen wirkt er opulent und reif, jedoch wird er von einer spürbaren, salzigen Mineralität und einer zupackenden Säure getragen. Im Abgang hat er eine cremig-hefige Länge. Preis circa 19,10 Euro www.thoerle-wein.de

Chardonnay trocken 2011

Dieser Chardonnay vom Weingut von Winning, Deidesheim in der Pfalz wurde spontan in 100 Prozent burgundischen Pièces und Halbfudern vergoren. Zitronenschalen, etwas Feuerstein und weiße Holunderblüten finden sich in der Nase. Eine strahlende, frische Säure trägt die kräftig nussigen Röstaromen am Gaumen zu einem extrem langen Nachklang. Preis circa 22,50 Euro www.von-winning.de

Text: Trixi Bannert | Illustration: Stefan Emmrich
Foto: Andi Löchte



Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Sie betreibt im westfälischen Münster eine eigene Wein- und Kochschule.

Workshops

Am 30. Mai und 20. Juni finden unter ihrer Leitung zwei Einfach Hausgemacht-Weinworkshops („Frühlingsweine der neuen Jahrgänge“) auf dem Aasee-Schiff in Münster statt. www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht