

# Chardonnay

Die internationale Erfolgssorte gewinnt auch in Deutschland an Boden. Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau beständig zu. Die Weine eignen sich für viele Trinkanlässe.

## Die internationale Erfolgssorte gewinnt auch in Deutschland an Boden

Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat. Eine Siedlung bei Tournus mit dem Namen "Chardonnay" könnte der Sorte ihren Namen gegeben haben. Im Burgund kümmerten sich die Klöster um die Ausbreitung und Pflege der Sorte. Seit Jahrhunderten steht der Chardonnay für große Weißweine aus dem Burgund und auch in der Champagne spielt er eine essentielle Rolle. In Deutschland erfolgte die Zulassung im Jahr 1991. Da jedoch schon in früheren Jahren verschiedene Betriebe Pflanzgut aus Frankreich bezogen, sind einige deutsche Chardonnay - Bestände wesentlich älter.



## Bedeutung

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern vertreten und besetzt weltweit eine Anbaufläche, die nahezu der des Rieslings entspricht. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau langsam, aber beständig zu. Alljährlich kommen 50 bis 100 Hektar dazu. Mit nahezu 1.100 Hektar Anbaufläche hat der Chardonnay nun einen Anteil an der deutschen Gesamtreibfläche von etwa einem Prozent. Gerade in Bereichen mit einem traditionell hohen Anteil an Burgundern (z.B. am Kaiserstuhl in Baden oder an der Südliche Weinstrasse in der Pfalz) wird er mit guten und besten Ergebnissen angepflanzt.

## Anbau

Der Chardonnay stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weißburgunder oder auch ein Riesling. Randlagen sind demnach ungeeignet. Am besten gedeiht er auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Chardonnay besitzt eine gute Winterhärte, er ist nicht besonders anfällig gegen Krankheiten, lediglich die dünnen Beerenschalen begünstigen die Botrytisbildung. Er wird weiträumig gepflanzt. Höhere Stämme verbessern die Blühfestigkeit. Im Herbst reift er - ähnlich wie der Weißburgunder - recht spät und kann kurz vor dem Riesling geerntet werden. Die Oechslegrade liegen auf Weißburgunderniveau, bei geringen Erträgen auch darüber. Die Säurewerte erreichen in geeigneten Lagen ein ansprechendes Niveau.

## Ausbau/Geschmack

Die meisten Weine werden trocken ausgebaut. Neben dem Ausbau im Edelstahltank ist der Barrique - Ausbau bei dieser Sorte sehr verbreitet. Dafür eignen sich allerdings nur hochwertige Grundweine. Frische, fruchtige Weine werden auch versetzt. Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay. Gehobene Qualitäten besitzen meist reichlich Alkohol und Extrakt, sie sind stoffig und nachhaltig. Sind sie im Barrique ausgebaut, ergänzen Holzaromen die primären Fruchtaromen.

## Genuss

Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur wuchtigen, trockenen Auslese angeboten wird, kann er für die verschiedensten Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.