

## «COOL CLIMATE» – CHARDONNAY

Liaison aus Frucht, Röstnoten und Frische. Cremig-dichter Gaumen mit feinem Fruchtschmelz, stoffige Art mit feiner, aber präsender Säurestruktur. **17.5/20 2018 – 2023**

**2015 Pinot Noir:** Helles Granatrot, ultratransparent und leicht. Zartes, fast zerbrechlich wirkendes Aromenbild: Sauerkirsche, Schattenmorellen, Preiselbeeren sowie etwas Rauch mit erdigem Tabaktouch und Lakritze. Zarter Pinot-Gaumen mit feiner und frischer Frucht, dazu würzig-mineralische Untertöne, feiner Saft, sehr nuanciert, wirkt wenig geschwefelt, dadurch zart oxidativ und sehr offenherzig mit leicht saliner Note. Wunderschöner, hellfruchtiger Pinot im «Fürst-Stil». **18/20 – 2025**

**2015 Pinot Noir, Family Vineyard:** Wächst auf 220 bis 290 m, 11 Monate im Holz, 27% Barrique, der Rest im 500-Liter-Fass. Ultrafeines, sublimes, zart ätherisch-kraftiges Bouquet mit edlen roten Früchten, himmlischer Crème de Cassis-Note, Tabak, Rauch und feinen Gewürzen, sehr pur und rein. Am Gaumen ebenfalls puristische Klarheit mit klar gezeichneter Aromenlinie. Grosse Liaison aus feiner Frucht mit perfektem Süsseindruck. Getragen von ätherischen Noten wie Lakritze, dazu ultrafeine, weit gespannte, aber seidige Tannine mit griffigem Säuremantel. «One of the best Pinot Noir outside Burgundy», titelte der Decanter. **18.5/20 – 2028**

**Bezugsquellen:**

www.suedafrika-weinversand.de,  
www.weinundsein.com, www.capreo.de,  
www.weinbaule.de

**SIND SIE  
AUCH AUF DEN  
SÜDAFRIKA-  
GESCHMACK GEKOMMEN?**

Dann kommen Sie beim nächsten Mal doch einfach mit und erkunden mit anderen Weingourmets die besten Weingüter und spannendsten kulinarischen Tempel dieses faszinierenden Landes! Mitte Januar 2018 ist eine 7-tägige exklusive Wein- und Genussreise unter der Leitung von Chefredakteur Giuseppe Lauria durch die Kapregion geplant. Um die Exklusivität der Reise zu gewährleisten, ist die Anzahl auf 12 Teilnehmer begrenzt. Eigene An- und Abreise. Interessenten melden sich bitte per E-Mail an [weinreiseww-suedafrika2018@yahoo.de](mailto:weinreiseww-suedafrika2018@yahoo.de). «First come, first serve!»

SAVE  
THE  
DATE



Chardonnay-Parade aus «Cool Climate»

## Chardonnay aus «Cool Climate»-Regionen

von Markus Budai

**«Cool Climate» ist ein grosses Thema in der Weinbranche. Denn wo überwiegend nördliche Weinanbauggebiete vom Klimawandel über die nächsten Jahrzehnte profitieren sollten, kann es andernorts wie zum Beispiel in manch südlicher Region bereits zu warm werden. Das zwingt Winzer zum Umdenken – bei vermeintlich prädestinierten Rebsorten, Arbeitsmethoden im Weinberg oder bei der Entscheidung der Pflanzstandorte. Hier zeigt sich zunehmend ein Verlagern von Rebanlagen auf höher gelegene Weinberge. Wie aber verhält sich eine Rebsorte, wenn man sie über den Planeten quer verkostet und dabei den Fokus auf jeweils kühle Regionen legt? Rund 30 Weine standen zur Blindverkostung in grosser Runde an. WEINWISSER Markus Budai war dabei und weiss über einige Überraschungen zu berichten.**

Der Begriff «Cool Climate» stammt übrigens aus der Neuen Welt und wurde vermutlich bereits in den 1960er Jahren geprägt. Spätestens jedoch seit den 1990er Jahren begann man in wärmeren Weinregionen vermehrt auch in höheren Lagen Wein anzupflanzen. Man bemerkte, wie wichtig ein kontinentaler Einfluss mit heissen Tagen und kalten Nächten zur langsamen Ausreife der Trauben ist. Gerade in der letzten Reifephase der Trauben sind kühle Nächte enorm wichtig für die Komplexität der Trauben. Entscheidend ist dabei die Erhaltung der reifen Säure, die jedem Wein Frische und Rückgrat gibt.

Man sagt dem Chardonnay nach, dass er ähnlich wie der Riesling ein exzellenter Geschmacksträger der Herkunft sei. Aber gleichwohl kann die Rebsorte wie wenige andere ausgesprochen ausdruckslos und austauschbar sein. Denn mit viel Holzeinsatz und Reife verliert der Chardonnay auch schnell an Charakter und Herkunft. Ange-

stellt wurden rund 30 Weine. Darunter aus klassischen Regionen wie dem Burgund inklusive Chablis, sowie auch aus den USA, Neuseeland, Kanada, Deutschland, Österreich und Südafrika. Alle Weine stammten aus jeweils kühleren Regionen oder enormen Höhenlagen, die so einen «Cool Climate»-Fussabdruck besitzen.

Das Ergebnis war überraschend: Nicht immer standen die Burgunder vorn. Und sie wurden auch nicht immer zweifelsfrei als solche erkannt. Andersherum gab es Weine aus Südafrika, die an Finesse, Schlankheit und Filigranität kaum zu überbieten waren und in der Blindverkostung sicherlich zu anderen Herkünften verortet wurden. Die Erkenntnis der Verkostung war, dass unter den besten Weinen primär der Stil des Winzers für die sensorische Wahrnehmung ausschlaggebend ist, was dazu führen kann, dass man ihn beispielsweise wegen seiner Machart ins Burgund verortet. Einen gewissen Konsens konnte

## «COOL CLIMATE» – CHARDONNAY

man allenfalls bei den Chardonnays aus Kalifornien finden. Sie neigen dazu, einen etwas reiferen, meist mit Cremigkeit einhergehenden Charakter zu besitzen. Die dortigen Winzer setzen jedoch deutlich weniger neues Holz ein, arbeiten auch mit französischer Eiche.

Der Chardonnay scheint prädestiniert für kühle Weinanbaugebiete zu sein. Er gedeiht auf tiefgründigen und kalkigen Böden ideal. Seine Winterhärte erlaubt ihm den Ausbau in kühleren Klimazonen. Zudem ist er relativ robust gegen Krankheiten. Obwohl Chardonnay quasi weltweit angebaut ist, hat die Rebsorte nach der Ausbreitung über Vorderasien ihren Ursprung im Burgund, in Frankreich. Wenn man bedenkt, dass die Rebsorte in Deutschland erst 1991 zugelassen wurde, werden hierzulande extreme Fortschritte erzielt. Den Aufruf zum Überdenken manch festgefahrener Vorurteile gab ausgerechnet ein Jungwinzer aus Rheinhessen. Tobias Knewitz schoss den Vogel in der Blindprobe ab. Sein Wein zählte für Viele zu den Highlights der Verkostung.

## BURGUND

**2012 Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Canet, Étienne Sauzet:** Aus einer ein Hektar kleinen Lage mit durchschnittlich 40-jährigen Rebstöcken. Die älteste Pflanzung aus 1938. Bröseliger Kalkstein als Untergrund und aufliegend rote Erde und Kalksteineinstreuungen. Ausbau zu einem Drittel in neuem Holz. Fast schon grünlich erfrischendes Bouquet mit fein nussigen Noten und leichter Reduktionsnote. Am Gaumen geradlinig mit geschliffener, ja präziser Säure ausgestattet. Minimalistisch in der Aromatik, aber voll auf Spannung und Präzision gebaut mit feinen Aromen von weissen Früchten und reifer Ananas. In der Blindprobe überwiegend als Burgunder eingestuft worden.

18.5/20 2016 – 2028

**2013 Meursault »Les Genevrières«, Rémi Jobard:** Aus einer 16,5 Hektar grossen Lage mit Kalkstein, weissem Mergel, Kalksteinverwitterung und leichter roter Lehmauflage. Organische Bewirtschaftung seit dem Jahrgang 2008. Ein Fünftel neues Holz, auch Verwendung von grösseren Stockinger-Fässern. Hefiges Bouquet, eine gewisse Opulenz und Kraft, die bei klassischem Meursault nicht unüblich ist. Am Gaumen etwas zu viel Apfelaromatik. Der Wein wirkt sehr kräftig, aber nicht überladen und zieht seine schöne Spannung aus dem Säurespiel. Damit überragt er bei Weitem nicht den Grossteil der Chardonnays aus der Verkostung, spielt aber gekonnt im Mittelfeld mit.

17/20 2017 – 2027

**2011 Chablis Vaurent, Grand Cru, William Fèvre:** Vaurent liegt oberhalb von Preuses. 12-monatiger Ausbau in Fässern von 1. bis 3. Belegung. Hellgoldene Farbe. Sehr zarte Nase, die eine gewisse Ausgewogenheit ausstrahlt. Schüchtern nussige Aromen, etwas grüne Walnuss und nasse Wolle. Am Gaumen schlank, aber trotzdem von gewisser Substanz gezeichnet. Aromen von grünem Apfel und Zitrone prägen die stahlige Aromatik. Konnte durchaus als Chablis erkannt werden. Dass hier keine Bâtonnage betrieben wird, unterstreicht die schlanke Note des Weins.

17/20 2018 – 2030

**2012 Corton-Charlemagne Grand Cru, Chandon de Briailles:** Kalkmergel mit Lehmmanteil. Aus biodynamisch bewirtschafteter Rebfläche. Ausbau komplett in gebrauchten 200-Liter-Fässern. Im Bouquet sehr animalisch mit fast «stalligen» Gerüchen, dann Boskoop-Apfel und etwas Lindenblüten. Am Gaumen mit zupackender Säure, aber insgesamt etwas rustikalem Charakter. Der Wein wirkt im positiven Sinne «dreckig» und pur, aber relativ einfach gestrickt. Er zeigt zwar die Kraft eines Corton-Charlemagnes, aber die Finesse fehlt ihm (noch).

15+/20 2016 – 2025

## NEUSEELAND

**2012 Hunting Hill, Kumeu River:** Chardonnay aus Auckland. Ganz im Norden Neuseelands. Lyra-Erziehung. Lehm auf Sandstein mit Eisenanteil. Die Hefen werden nach neuester Technik separat mit einer Pumpe und einer Dosis Sauerstoff aufgeschäumt bis die reduktiven Noten verschwunden sind. Zunächst etwas Mottenkugeln, dann Nashi-Birne und weisse Blüten. Das Bouquet wird ganz klar und hellfruchtig. Auch am Gaumen Purismus vor Opulenz. Sogar etwas Kohlensäure von der Füllung. Die Säure ist vibrierend frisch. Das kann man schon mal blind nach Frankreich stecken! Ein sehr kühler Typ Chardonnay.

18/20 2016 – 2030

**2012 Chardonnay Virtuoso, Pegasus Bay Estate:** Aus dem Waipara Valley. Die Terrassen sind hier nach Norden ausgerichtet. Steiniges Schwemmland mit guter Drainage. Der Klon ist hier unbekannt. Ausbau in 500-Liter-Fässern, davon 30% Neuholzanteil. Opulent nussiges Bouquet mit nasser Wolle, auch etwas stahlige Aromen. Am Gaumen opulent und zupackend zugleich, ohne die Alkoholschwere am Gaumen zu transportieren. Ein sehr kräftiger Typ mit trotzdem heller Fruchtaromatik.

16+/20 2018 – 2028

**2012 Estate Chardonnay, Bell Hill:** Von Kalksteinböden, teils kreidig, teils Mergel und Sandstein. Biodynamische Bewirtschaftung. Eine Cuvée aus verschiedenen Klonen. Pressung traditionell mit der Korb- presse, keine Schönung. 25% neues Holz. Was für ein Geschoss an Chardonnay! Offenes Bouquet mit viel Kalkaromatik. Sehr puristisch und fein. Am Gaumen hohe, aber reife Säure, etwas Holzeinfluss am Mittelgaumen und Schiesspulveraromatik. Dezent Gerbstoffe und Pampelmusearomen. Ein grosser Chardonnay mit ebenso grossem Potenzial. Man meint, den Kalk herauszuschmecken.

19/20 2019 – 2030

## AUSTRALIEN

**2013 Tolpuddle Vineyard Chardonnay, Shawn & Smith:** Chardonnay aus Tasmanien. Ein 1988 neu beplanter Weinberg. Kieselerde auf Sandstein. 36-stündige Kaltmazeration und Ausbau in 1/3 neuem französischem Holz. Rauchiges Bouquet, sehr zugänglich. Viel Apfel und weisse Blüten. Am Gaumen mittelkräftig und mit kräftiger Struktur ausgestattet. Die Aromatik wirkt sehr frisch aber könnte neben der klaren Frucht noch etwas mehr Tiefe und Würze besitzen. Ansonsten rundum gelungen.

17+/20 2018 – 2030

**2013 Bin 311 Tumbarumba, Penfolds:** Auf 500 bis 800 Höhenmetern gelegene Chardonnayreben zwischen Sydney und Melbourne. Konventioneller Ausbau in gebrauchten französischen Barriques. Grüne Reflexe im Glas. Leichte Reduktionsnoten mit Konservenerbsen, dahinter etwas verwoben auch Holz. Der Chardonnay ist am Gaumen sehr weich, hat keine Gerbstoffstruktur. Viel Apfel und Birne mit langem Nachhall. Ein klarer Chardonnaytyp, dem zu höherer Wertung etwas mehr Kante und damit Profil fehlt. Dafür ist er sehr ausgewogen und animierend.

16.5/20 2017 – 2022

**2012 1er Yarra Valley, Hoddles Creek Estate:** Aus dem Yarra Valley. Eine 6 Hektar Steillage mit roter Vulkanerde, Ton und Kalkmergel. Mendoza-Klon. Ausbau im Holz und Edelstahl. Im Bouquet Cornflakes und reife Birne. Am Gaumen mittelkräftig und rund. Sehr schiebend. Der Wein gleitet druckvoll über den Gaumen. Es fehlt im Gegenzug ein wenig das vibrierende Säurespiel. Der Chardonnay ist insgesamt etwas flacher und reif im Stil.

16/20 2017 – 2025

## SÜDAFRIKA

**2012 Quartz Stone, Glen Carlou:** Eine Einzellage in Paarl, die 1989 gepflanzt wurde. Die Böden bestehen aus zersetztem Granit mit hohem Quarzanteil. 90% neues Holz, 10% Ausbau im Beton-Ei. Kräftiges Gelb im Glas. Noten von Honig, gelber Kiwi und etwas Kräutern. Sehr üppig im Bouquet. Dichte Aromatik, leicht cremige, eher ölige Konsistenz. Kraftvoll am Gaumen. Man merkt, dass das Klima trotz allem etwas sonnenreicher sein muss. Viel reife Aprikose, gut eingebundene, aber mildere Säure. Langer Nachhall.

18/20 2017 – 2027

**2015 Clay Shales, Crystallum:** Die Trauben wachsen auf 300 Höhenmetern in der Walker-Bay-Area. Ausbau mit 20% Neuholzanteil über 10 Monate im Barrique. Im Bouquet Quitte und Boskoop, auch Lindenblüten. Am Gaumen kraftvoll, aber geradlinig. Eher cremig und reichhaltig, ohne aber überreif zu wirken. In sich ruhend, wenn gleich ein etwas wärmerer Charakter über dem Chardonnay schwebt.

17+/20 2018 – 2028

**2014 Elgin Clonal Selection, Kershaw:** Die Reben stehen 10 Kilometer vom Meer entfernt auf 300 Höhenmetern. Konventioneller Ausbau, Ausbau in französischen Barriques. Die Klone stammen aus Dijon. Winzer ist hier Master of Wine Richard Kershaw. Dichtes Bouquet, etwas Darjeeling-Tee und Tabak nebst Birne und Honigmelone. Am Gaumen schiebt das Holz den Wein. Er ist kräftig, aber gut balanciert. Dezent cremig und nussig im Aroma. Sehr gelungen, wenn gleich etwas weniger Alkohol dem Wein mehr Frische geben würden.

17.5/20 2016 – 2025

## KALIFORNIEN

**2013 Bentrack Vineyard, Sandhi:** Aus dem Südwesten der Santa Rita Hills auf 250 bis 500 Höhenmetern gewachsen. Erodiertes Kalk und Lehm als Unterlage. Die Reben sind nur neun Jahre alt. Winzer sind Sommelier Rajat Paar und Sashi Moorman. Die malolaktische Gärung wurde vermieden. Dies gibt ihm vermutlich seine präzise und vibrierende Säure. Das ist ein ganz erfrischend mineralischer Stil, der die Vorzüge bester Burgunder mit einer gewissen Cremigkeit und kräutrigen Aromen vereint. Der Chardonnay ist auf Trinkfluss aus. Man merkt, dass er von einem Sommelier stammt, der viel getrunken hat und eine klare Vorstellung von einem perfekten Chardonnay hat. Für Fortgeschrittene.

18.5/20 2018 – 2028

## 2013 Estate Chardonnay, Hirsch Estate:

Sonoma-Coast-Chardonnay auf 450 Höhenmetern. Die Reben sind nur drei Meilen vom Ozean entfernt. Tonschiefer und Sandstein. Biologische Bewirtschaftung seit 2008. Nur 10% Neuholzanteil aus französischem Holz. Das Bouquet ist etwas reduktiv und verschlossen, erinnert sogar an weissen Spargel. Am Gaumen ist der Chardonnay aber höchst vital. Aromen von Pfirsich und erdige Anklänge. Markante Gerbstoffstruktur. Ein ganz eigenständiger Typ Wein mit grosser Länge und viel Spiel am Gaumen. Man muss sich dem Wein langsam nähern und es fällt schwer, ihn in irgendein gewohntes Bild einzuordnen.

18/20 2019 – 2030

## 2015 Watson-Ranch, Arnot-Roberts:

Aus dem Napa Valley. Pflanzjahr der Reben ist 1993. Ausbau in gebrauchtem Holz aus der hauseigenen Käferei. Spontanvergärung sowie malolaktische Vergärung. Hier kommt schon so etwas wie ein gewisser Kalifornientypus durch. Das Aroma ist vollmundig, eher reif und rund. Aromen von Steinobst, sogar etwas Honig und geklärte Butter. Auch am Gaumen wirkt der Wein buttrig und hat eine fast ölige Konsistenz. Bewundernswert ist hier die Leichtigkeit des Weins trotz aromatischer Konzentration und reiferer Aromatik. Ein kräftiger Wein mit Potenzial.

17+/20 2017 – 2030

## 2012 Monte Bello, Ridge Vineyards:

Eine Einzellage, 15km vom Ozean entfernt, 400 bis 800 Höhenmeter. Ausbau in 90% amerikanischer Eiche, 10% französischer Eiche. Davon 14% neues Holz, 31% Zweit- und Drittbelegung. Zunächst etwas Geranien und Aloe Vera. Fast blumig im Bouquet. Das Holz ist kaum spürbar, der Wein jedoch sehr verwoben und kräftig in der Struktur. Er wirkt etwas «pomadig» und eher cremig. Feiner Schmelz. Man erkennt einen Charakter, den man als «Neue Welt» bezeichnen würde. Aktuell in einer schwierigen Verkostungsphase.

16.5/20 2019 – 2035

## KANADA

## 2013 South Clos, Closson Chase:

Aus dem Closson Chase Vineyard in Ontario, Kanada. Südausrichtung mit hoher Pflanzdichte. Durchschnittstemperatur im Sommer von 22 Grad Celsius. Circa 20% neues Holz. Ausbau über 17 Monate mit Reinzuchthefen. Der Wein wirkt blind so burgundisch, dass man ihn fast nach Frankreich verorten würde. Denn er hat alle typischen Parameter, die man für einen Klassiker aus dem Burgund erwarten würde. Er wirkt dabei etwas überzeichnet, was aber nicht stört. Reduktionsnote, deutliches, aber gut integriertes Holz. Wenig Frucht im

## «COOL CLIMATE» – CHARDONNAY

Bouquet. Am Gaumen hellfruchtig, mit phenolischer Struktur und kaum präsenter Frucht. Sehr gut strukturiert und mineralisch wirkend. Dabei gleichzeitig kraftvoll und tiefgründig. Ein sehr gelungener Chardonnay, der laut nach Burgund schreit.

18.5/20 2018-2030

## DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

## 2015 Chardonnay Reserve, Knewitz:

Das glaubt man kaum. Aber dieser preisgünstige Chardonnay aus Deutschland von Jungwinzer Knewitz hat sich ganz nach oben an die Spitze katapultiert und wurde von vielen am Tisch für einen astreinen Burgunder gehalten. Dieser rheinhessische Chardonnay ist aus auf 245 Höhenmeter gelegenen Lagen gelesen, die gen Norden ausgerichtet sind. Kalk, Kalkmergel und Eisenerz. Spontanvergoren in neuem Holz sowie aus zweiter Belegung ausgebaut. Der Wein überzeugt direkt: Sehr kräftiges, rauchig und nussiges Aroma mit deutlichen Reduktionsnoten und Kalk. Das Holz ist im Bouquet aktuell noch etwas überpräsent, was jedoch am Gaumen nicht der Fall ist. Hier hat der Wein eine grünlich vibrierende Säure, die ihm das Rückgrat verleiht. Die Frucht ist hellfruchtig, nicht tropisch, der Wein wirkt trocken und athletisch und halbt lange nach. Er schwebt auf einer dezenten Bitternote, die aber animierend wirkt. Assoziationen an gute Burgunder sind unwiderlich. Braucht wegen des hohen Neuholzanteils aber sicher noch etwas Zeit. Könnte dann sogar noch zulegen.

18+/20 2019 – 2030

## 2012 Edelschuh, Wohlmuth:

Chardonnay aus der Südsteiermark. Aus einer Südlage mit bis zu 560 Höhenmetern. Rebalter zwischen 30 und 50 Jahren. 26-monatiger Ausbau im Barrique. Feines Holz im Bouquet, dann deutlich tropische Frucht in Richtung Passionsfrucht und Aprikose. Jedoch keine überreif dralle Frucht. Der Wein scheint aber Sonne getankt zu haben, wirkt fruchtig und kräftig. Eine gewisse puristische Chardonnaynote lässt er aktuell vermissen. Dafür kommt er sehr harmonisch und in sich ruhend daher.

16/20 2018-2025

