



## Chardonnay

Chardonnay erfreut sich vor allem wegen seiner ausgewogenen Fruchtigkeit, der verträglichen Säure und den vielseitigen Möglichkeiten, ihn mit Speisen zu kombinieren, einer großen Beliebtheit. Die aus Frankreich stammende und zu den Burgundern gehörende Rebsorte ist heute eine der weltweit am weitesten verbreiteten Weißweinsorten. In Deutschland ist Chardonnay erst seit 1991 zugelassen und besetzt mit deutlich steigender Tendenz zur Zeit etwa 1,4 Prozent der Rebfläche. Damit hat sie bereits Gutedel und Traminer überholt. Mit dem fortschreitenden Klimawandel wird auch der Chardonnay in Deutschland endgültig heimisch werden. Gute Qualitäten gibt es bereits aus deutschen Landen.

Wir hatten in diesem Jahr 36 Chardonnays im Test. Damit war die Edelrebsorte würdig vertreten. Die Hälfte davon kam aus Deutschland. Die Pfalz stellte mit sechs Weinen das größte Kontingent, gefolgt von Rheinhessen mit fünf. Baden, bekannt als Burgunderland, war dagegen nur dreimal dabei, Württemberg zweimal. Eine Probe kam aus Saale-Unstrut, vom Thüringer Weingut Bad Sulza und die war, um es vorweg zu nehmen, sensationell gut. Für internationales Flair sorgten vor allem die 17 italienischen Weine sowie eine Probe aus Frankreich. Schade, dass wir das große Land des Chardonnay nicht umfangreicher vorstellen konnten und wir auf Weine aus Übersee ganz verzichten mussten. Wieder einmal gehörte ein Wein aus der St. Valentin-Serie der Kellerei St. Michael Eppan (Südtirol) zu unseren Favoriten, diesmal gleichauf mit den Chardonnays aus den Weingütern Hirth (Württemberg) und Hensel (Pfalz). Auch die Weine von Ernst Bretz und Spiess (beide Rheinhessen), vom Winzerkeller Auggen (Baden), dem Aloisiushof (Pfalz) sowie den Kellereien Nals & Margreid-Entiklar und Schreckbichl aus Südtirol waren außerordentlich gut. Das beste Preis-Genuss-Verhältnis hat vermutlich der Chardonnay vom Bechtheimer Pilgerpfand, den das Weingut G. & M. Machmer vinifiziert hat.



*Kellermeister  
Andreas Philipp (links)  
und Geschäftsführer  
Thomas Basler vom  
Winzerkeller  
Auggener Schäf,  
der 2012 sein 90jähriges  
Jubiläum feierte*

*Blindegustation  
am 25. September 2012  
in der Weinhandlung  
NOER*

*Die Jury:  
Peter Scheib (Leitung)  
André Gersdorf  
Norbert Pobbig*



### Preisklasse bis 7 Euro

#### SEHR GUTER WEIN

€! 🌿 2011 **Bechtheimer Pilgerpfad · Chardonnay · trocken · Edition G & M · Weingut G. & M. Machmer, Bechtheim (Umstellung auf Ökoweinbau)/Rhein-**hessen (16 Punkte) – 14% vol · 6,40 € im Weinhaus Machmer



Im Bukett dieses rheinhessischen Chardonnays riecht man saftige Frucht, die hauptsächlich an weißes Steinobst erinnert. Gut proportioniert präsentiert sich die Geschmackswelt am Gaumen, wo neben der Frucht auch Mineralität spürbar wird. Der Wein ist kräftig und saftig genug für einen röstig gebratenen Edelfisch.

#### GUTER WEIN

2011 **Chardonnay · trocken · Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen/Pfalz (15 Punkte) – 12,5% vol · 6,50 € bei Paasburg's WAL**



Honigmelone und Pfirsich bilden den Auftakt für einen gediegenen Chardonnay, der neben diesem angenehmen Duft auch am Gaumen noch mit sehr guter Struktur, Saftigkeit und lebhafter Säure erfreut. Schön auch der nachhaltige Abgang. Dazu sollte eine gegrillte Dorade mit Ofenkartoffeln gut passen.

### Preisklasse 7 bis 12 Euro

#### SEHR GUTE WEINE

€! 2011 **Bechtolsheimer Petersberg · Chardonnay · im Barrique gereift · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen (17 Punkte) – 13% vol · 8,40 € im Weinladen Schmidt**



Welch ein Wein zu welchem Preis! Wieder einmal vermag das Weingut Ernst Bretz im erschwinglichen Preisbereich mit einem Wein von beeindruckender Qualität zu überzeugen. Beinahe schon gewaltig, offeriert er im Glas seine Fruchtnoten: Birne, Quitte, Apfel – um nur einige zu nennen. Im Mund eine ausgezeichnete Struktur bei feiner Holzaromatik. Ein enorm spannender Wein! Dazu bereitet ein Fasan mit fruchtiger Füllung, von außen mit Kräuterbutter bestrichen eine besondere Freude.



€! 2011 Chardonnay · Spätlese trocken · im Barrique gereift · Winzerkeller Auggener Schäf, Auggen/Baden (17 Punkte) – 13,5% vol · 12,00 € im Badischen Weinhaus



Große Sortentypizität, unterlegt mit kräftiger Holznote, prägt den Duft dieses badischen Chardonnays. Am Gaumen vollreife Apfel- und Birnennoten, die vom Aroma frisch geschälter Mandeln begleitet werden. Ein ausdrucksstarker Wein mit kräftiger Struktur und einem respektablen Finish! Dazu Garnelenspieße vom Grill.

€! 2011 Schwarzer Rappe · Chardonnay · trocken · Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim/Württemberg (16,5 Punkte) – 13,5% vol · 9,00 € im Badischen Weinhaus



Die Edition Schwarzer Rappe ist die Mitgift der Ilsfelder in die Fusion mit der Felsengartenkellerei. Der Wein duftet nach Mirabellen, Kumquats und Ananas. Bei sehr guter Struktur versteht er auch am Gaumen zu begeistern. Dabei profitiert er vom Ausbau im großen Holz. Jakobsmuscheln mit zitroniger Sauce wären perfekt dazu.

€! 2011 Chardonnay · trocken · BB-Serie · Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, Vogtsburg-Bischoffingen/Baden (16 Punkte) – 13% vol · 7,20 € bei Abbé, Der Weinladen Baltzer, Gattas Weincafé, Grünberger Weinladen, Kierzek, rea-Getränkesservice, Vinum, Wein & Weinbedarf, Weinhaus am Neuen Markt, Weinhaus Ippendorf



Deutlich holzbetonter röstig-birniger Duft, der mit viel Volumen aus dem Glas steigt. Eine mittlere Fruchtkonzentration sowie die zarten, gut eingebundenen Röstaromen bilden eine stimmige Allianz bei diesem badischen Chardonnay. Guter Stoff zu einem äußerst fairen Preis. Ein Pilzrisotto dürfte den Wein stimmig begleiten.

€! 🌿 2011 Chardonnay · trocken · Weingut Wick, Zell im Zellertal (ECOVIN)/Pfalz (16 Punkte) – 13% vol · ca. 7,50 € bei Bio-Wein-Refugium B. Voigt



Das angenehm fruchtige Bukett bringt vielschichtige Aromen hervor. Man riecht saftiges Steinobst, anklingend auch Mandarinenkompott und dezente Grapefruitnoten. Die gesamte Struktur ist exzellent und macht den Wein damit zu einem vielseitigen Speisenbegleiter – beispielsweise zu Geflügel oder Fisch.

2011 Abbotts & Delauny · Chardonnay · Pay d'Oc IGP · Abbotts & Delauny, Marsaillette-Aude/Languedoc (16 Punkte) – 13,5% vol · 7,99 € im FrischeParadies



Hier wurde deutlich neues Holz eingesetzt, um eine ausgeprägte Barriquenote zu erhalten und dem Wein zusätzlich Struktur und Rückgrat zu geben. Das ist sehr gut gelungen, lassen die röstigen Aromen doch genug Raum für die exotische Frucht. Der Wein hat weiteres Potenzial. Frischer Räucherfisch wäre schon jetzt gut dazu.



## Chardonnay

2011 Chardonnay · Südtirol DOC · Kellerei Nals & Margreid-Entiklar/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 13,5% vol · 8,20 € bei Il Calice



Diese frische, sehr klare Art kann schon begeistern. Der Duft von saftigen Granny-Smith-Äpfeln, aber auch von Zitrusfrüchten steigt aus dem Glas. Alles sehr straff und reintönig. Knackig und lebendig auch die Frucht am Gaumen, die Aromen von Pfirsich und Aprikose hervorbringt. Sicher genau richtig: Gegrillte Scampis.

2011 Altkirch · Chardonnay · Südtirol DOC · Kellerei Schreckbichl, Girlan/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 13% vol · ca. 10,00 € bei Enoteca Blanck & Weber, Klemke's, VIF und über Wein & Glas



Zu einem dezenten Brotaroma gesellen sich gelbfleischige Früchte, die für ein ausgewogenes Bukett sorgen. Im Mund dann spannende Würze bei gelungener Balance von Frucht, Säure und Mineral. Angenehm lang im Nachhall. Hierzu passt am besten ein etwas milderer asiatisches Gericht.

2011 Framersheimer Zechberg · Chardonnay · Spätlese trocken · im Barrique gereift · Weingut Dr. Hinkel, Framersheim/Rheinhessen (16 Punkte) – 14% vol · 11,50 € bei Abbés Weinladen



Edle Holzwürze verwöhnt die Nase, ohne die Frucht zu vernachlässigen. Man riecht auch Anklänge getrockneter Aprikosen, einen Hauch von Heu und etwas Butterstreusel. Die fruchtige Textur und die gut eingebundene Holznote kennzeichnen einen rundum gelungenen Wein. Zu sahniger Pasta mit Meeresfrüchten genau richtig.

## GUTE WEINE

2011 Chardonnay Silber · trocken · Horcher Weinbau, Kallstadt/Pfalz (15,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 8,90 € bei Paasburg's WAL und in den Restaurants Weingrün, Aigner, Altes Zollhaus



Saftig gelbe Pfirsich- und Apfelnoten sind das Gerüst für einen ausgesprochen aromatisch duftenden Chardonnay. Hinzu kommt eine fein gewobene Holznote, die auch im Geschmack brilliert. Dazu passt gebratene Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse.

2011 Chardonnay · Südtirol DOC · Kellerei Tramin/Südtirol (15,5 Punkte) – 13% vol · ca. 9,50 € im Weinhaus Obermeyer



Im Duft finden sich die Aromen von Ananas und Bananen sowie ein Tick geriebener Apfel. Am Gaumen zeigt er sich als ein mineralisch geprägter Chardonnay mit mittlerem Körper und guter Länge. Der kraftvolle Kerl passt zur deftige Brotzeit.



2011 **Chardonnay** >S< · Fellbacher Weingärtner/  
Württemberg (15 Punkte) – 13,5% vol · 8,50 €  
im Württemberger Weinhaus



Dieser Wein duftet nach saftigem Granny Smith, aber auch ein wenig nach Grapefruit. Im Mund dann alles geradlinig klar und reintönig bis ins Finale. Dazu eine Hausmacher-Bratwurst, natürlich mit original schwäbischem Kartoffelsalat.

2011 **Chardonnay · Südtirol DOC** · Peter Zemmer,  
Kurtinig/Südtirol · Italien (15 Punkte) – 13,5% vol ·  
ca. 10,50 € über Fey-Arnold



Schon ein markanter Typ, der ganz cool daherkommt. Ein bisschen Pomelo-Frucht, Quitte und Birne im Duft. Am Gaumen dann straff und säurefrisch mit einem kleinen Schuss Mineralität. Der schmiegt sich auch an ein Zitronenhähnchen.

2011 **Bechtolsheimer Petersberg · Chardonnay ·  
Spätlese trocken** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/  
Rheinhesen (14,5 Punkte) – 13% vol · 7,10 € im  
Weinladen Schmidt



Ein eher fruchtbetonter Typ von sanfterem Gemüt. Anklänge von Apfelschale umspielen die Nase. Am Gaumen mit etwas gelbem Steinobst, untermalt von zarter Mineralität. Rund und geschmeidig das Finish. Voilà, hier passt gebackenes Geflügel gut.

2011 **Neustadter Chardonnay · trocken** · Hambacher  
Schloss Kellerei, Neustadt/Pfalz (14,5 Punkte) –  
13% vol · 7,90 € bei Torsten Wollny



Nach zunächst etwas zurückhaltendem Duft wird der Gaumen mit frischer, knackiger Säure überrascht, die auch noch würzig-kräutig unterstützt wird. Schmelzig und rund der Abgang. Hierzu, ganz bodenständig, ein Hühnerfrikassee im Reisrand.

2011 **Burkheimer Schlossgarten · Chardonnay ·  
Spätlese trocken** · Winzergenossenschaft Burkheim  
am Kaiserstuhl, Vogtsburg-Burkheim/Baden  
(14,5 Punkte) – 13% vol · 8,80 € im Badischen Weinhaus



Der sehr ansprechende Duft wird geprägt von Aromen, wie wir sie von Melonen, Birnen und Nüssen kennen. Im Mund überzeugt der Wein mit schmelzig-saftiger Textur und bietet unkomplizierten Genuss. Dazu frisches Graubrot mit guter Landleberwurst.

2011 **Chardonnay · Südtirol DOC** · Alois Lageder, Mar-  
greid/Südtirol · Italien (14 Pkt.) – 12,5% vol · ca. 11,00 €  
im Weinkeller Türk, bei Wein & Glas und Gourmétagé



Ein ganz eigenständiger Wein, der in der Jury unterschiedlich beurteilt wurde. Neben gelber Furcht riecht man nassen Stein. Sehr klar und frisch im Mund, dazu mineralisch druckvoll bei recht ordentlicher Struktur. Gewinnt mit zunehmender Reife noch. Von Quiche bis Fisch lässt dieser Wein sicher Vieles zu.



### Preisklasse 12 bis 17 Euro

#### HERAUSRAGENDE WEINE

€! 🌿 2011 Chardonnay · trocken · Weingut Hirth  
Rebhof, Obersulm (ECOVIN)/Württemberg  
(17,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 16,00 € über  
Spirituosen & Wein Contor



Dieser Chardonnay vom Rebhof Hirth in Obersulm ist ein Beweis dafür, dass auf den richtigen Böden in Württemberg und mit entsprechender Handwerkskunst Großes erreicht werden kann. Hier zeigt sich im Duft viel fruchtige Finesse mit druckvoller Mineralität. Am Gaumen dann edle, kühle Frucht mit exotischen Anklängen, dazu perfekt dosiertes Holz – in der Summe auch noch ein vielversprechendes Potenzial. Edelfische und Krustentiere möchten mit diesem Wein vermählt sein.

€! 2011 Höhenflug · Chardonnay · trocken · Weingut  
Hensel, Bad Dürkheim/Pfalz (17,5 Punkte) – 14% vol ·  
16,90 € im Weinladen Schmidt



Das Weingut Hensel hat diesen Chardonnay zu seinem Höhenflug an den Start geschickt. Solide Barrique-Aromatik, die von satter Frucht flankiert wird, steigt aus dem Glas. Das deutlich exotisch geprägte Fruchtspektrum wird getragen von Zitrusnoten und etwas Banane. Druckvoll mineralisch und tiefgründig ist sein Finale. Die Reise ist 2013 noch nicht zu Ende. Ein Perlhuhn könnte mitfliegen.

#### SEHR GUTE WEINE

2011 Bad Sulzaer Sonnenberg · Chardonnay\*\*\* ·  
trocken · Excellence · Thüringer Weingut Bad Sulza,  
Sonnendorf/Saale-Unstrut (17 Punkte) – 12,5% vol ·  
14,00 € im Weingut und über Weinladen Schmidt



Der Thüringer Chardonnay zählt zu den besten Vertretern dieser Kategorie, was sicher einer kleinen Überraschung gleichkommt. Ein verlockendes Aroma strömt aus dem Glas. Da riecht man reife Zitrusnoten, Litschi und gelbe heimische Früchte. Am Gaumen dann viel Mineralität und Saftigkeit. Mit druckvollem, nachhaltigem Abgang. Wohl nicht verkehrt zur Seezunge mit Blattspinat.

2010 Ambrosia · St. Martiner Baron · Chardonnay  
vom Kalkstein · trocken · im Barrigue gereift ·



Wein- & Sekthaus Aloisiushof, St. Martin/Pfalz  
(17 Punkte) – 14,5% vol · 16,00 € bei Planet Wein und beim Weinhandel im  
Willy-Brandt-Haus



Ein charaktvoller Chardonnay, geprägt vom Pfälzer Kalkstein. Im Duft zarte Nussbutter und filigrane Fruchtnoten. Am Gaumen dann beglückend feingliedrig, elegant und trotzdem enorm druckvoll. Aromen von Limetten, Grapefruit, Äpfeln und Birnen geben ihm die fruchtige Substanz. Dabei angenehm säurefrisch. Man serviere dazu Hummer mit einer Knoblauchsauce.

2011 **Turmhof · Chardonnay · Südtirol DOC** · Tiefenbrunner, Entiklar-Kurtatsch/Südtirol · Italien (16,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 14,00 € in der Salumeria da Pino und im Weinkeller Otten & Fuhrmann



Der Wein verwöhnt mit der satten Frucht heimischer Obstsorten sowie gut eingebundener Holzaromatik. Am Gaumen sorgt die vorhandene Mineralität für Spannung. Wir würden gern auf Wiedervorlage in einem Jahr plädieren und dann wahrscheinlich einen Punkt mehr vergeben. Eine getrüffelte Pastete dazu würde jetzt schon munden.

2010 **Flora · Chardonnay · Südtirol DOC** · Kellerei Girlan, Eppan/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 14% vol · ca. 15,50 € bei Centro Italia



Ganz deutlich steht bei diesem Chardonnay das Aroma von Quitten und Boskop-Äpfeln im Vordergrund. Beide passen wunderbar zusammen und sorgen somit für einen angenehmen Duft. Am Gaumen ist das Ganze saftig und schmelzig verpackt. Dazu passen Meeresfrüchte, beispielweise Flusskrebse mit Pasta.

2011 **Cardellino · Chardonnay · Südtirol DOC** · Elena Walch, Tramin/Südtirol · Italien (16 Pkt.) – 13,5% vol · ca. 16,90 € bei Planet Wein und Eiffel Detail




Ein kristallklarer Chardonnay ohne nennenswerte Barriquebeeinflussung. Die Nase wird von kühler, würziger Frucht verwöhnt. Am Gaumen Limette, ein Hauch von Röstnoten und viel Saft. Dazu eine Topstruktur, die alles harmonisch ausklingen lässt. Diesem Wein darf man schon einen Seeteufel mit edlem Gemüse zur Seite stellen.

## GUTE WEINE

2011 **Kleinsteiner · Chardonnay · Südtirol DOC** · Kellerei Bozen-St. Magdalena-Gries/Südtirol · Italien (15,5 Pkt.) – 13,5% vol · ca. 13,30 € bei Lanza Cariccio Cono



Aromen von Mirabelle, Pfirsich und Apfel sowie feine Holzwürze stimmen erwartungsfroh auf den Wein ein. Am Gaumen zeigt er fruchtige Frische. Die markante Säure macht ihn saftig. Alles ist stimmig und rund. Ein Favorit zur würzigen Thai-Küche.

 2011 **Gaun · Chardonnay · Südtirol DOC** · Tenutæ Lageder, Margreid (demeter)/Südtirol · Italien (15,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 15,00 € über Weinkeller Türk und bei Wein & Glas





## Chardonnay

Es gehört nur wenig Phantasie dazu, reife Äpfel und etwas Birne im Duft zu entdecken. Die gute Struktur am Gaumen wird gestützt von feinem Schmelz bei gleichzeitig angenehmer Frische. Der Wein passt zu Spargel mit Sauce Hollandaise.

2011 **Merol · Chardonnay · Südtirol DOC · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (14,5 Punkte)** – 13,5% vol · ca. 13,00 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



Im Duft eher zurückhaltend, mit zarten Aromen gelbfleischiger Früchte und einem Hauch Mineral. Am Gaumen mit kühler Frucht und belebender frischer Säure. Auch für den Merol wagen wir eine positive Prognose. Ein guter Begleiter zu Antipasti.

## Preisklasse 17 bis 22 Euro

## SEHR GUTE WEINE

2009 **Baron Salvadori · Chardonnay · Südtirol DOC · Kellerei Nals & Margreid-Entiklar/Südtirol · Italien (17 Punkte)** – 14% vol · 21,30 € bei Il Calice



Begeistert im Duft zunächst mit einer feinen Holznote und zarten, nussigen Anklängen. Dazu gesellen sich Zitrustöne und einige mineralische Nuancen. Der gelbfruchtige Einstieg zeigt am Gaumen gekonnt die lange Erfahrung der Südtiroler mit der Sorte Chardonnay. Hallo, hier steht durchaus ein edler Festtagswein – zur Weihnachtsgans mit den klassischen Beilagen.

2011 **Chardonnay »R« · trocken · Weingut Spiess · Riederbacher Hof, Bechtheim/Rheinhesen (17 Punkte)** – 15% vol · ca. 22,00 € bei Welt der Weine



Im Familienweingut Spiess verstehen sie den Umgang mit Barriques meisterhaft. Das Holz verleiht dem Wein buttrige sowie vanillig-röstige Komponenten. Die Frucht liefert eine klare Steinobstnote. Beides verbindet sich dicht und saftig am Gaumen. Der hohe Alkohol ist vortrefflich eingebunden. Ein ausgewogener Wein. Kraftvoll genug für einen fettreichen Fisch, wie z.B. Aal, Heilbutt, Lachs & Co.

🌿 2011 **Sophie · Chardonnay V.S. · Südtirol Terlaner DOC · Tenuta Manincor · Conte Enzenberg, Kaltern (biodynamisch)/Südtirol · Italien (16 Punkte)** – 13% vol · ca. 19,00 € bei Paasburg's WAL und DiVinum



Vollreife Ananas beeindruckt den Genießer, bevor auch Aromen von Birnen, Mirabellen und geriebenen Äpfeln zum Vorschein kommen. Am Gaumen dann ein reizvolles Zusammenspiel von Würze und üppigem Saft. Alles ist gut balanciert und von einem Format, das den Wein nach seiner jugendlichen Sturm-und-Drang-Zeit auch für höhere Wertungen prädestiniert. Wir wär's mit einer feinen Terrine und frischem Trüffel?





### Preisklasse über 22 Euro

#### HERAUSRAGENDER WEIN

2010 **Sanct Valentin · Chardonnay · Südtirol DOC ·**

Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien  
(17,5 Punkte) – 14% vol · ca. 25,50 € über

Non Solo Vini und Ars et Vinum



Der Sanct-Valentin-Chardonnay ist deutlich vom Barriqueausbau geprägt, doch eine saftige Birnenfrucht unterstreicht, dass der Holzeinsatz mit Augenmaß und großer Erfahrung erfolgte. Dieser weltmännisch anmutende Wein weiß auch im Geschmack eindrucksvoll zu punkten. Holzwürze, Vanille, Haselnuss sowie vollreife Birne und nicht zuletzt der kräftige Alkohol verleihen ihm eine üppige Statur. Alles ist eindrucksvoll und nachhaltig präsent. Dazu lässt sich schon mal gegrilltes Thunfischsteak auf Rosen-Couscous servieren.

#### SEHR GUTE WEINE

2010 **Formigar · Chardonnay · Südtirol DOC · Cornell ·**

Kellerei Schreckbichl, Girlan/Südtirol · Italien  
(17 Punkte) – 14% vol · ca. 22,80 € bei Enoteca

Blanck & Weber, Klemke's, VIF und über Wein & Glas



Der Wein sehnt sich nach Luft. Das zunächst zurückhaltende Bukett offeriert erst mit viel Zeit und Geduld etwas von der vollreifen Frucht, die von Äpfeln und Birnen, aber auch ganz exotisch von Litchi und Limetten dominiert wird. Ausgesprochen geradlinig und klar am Gaumen, dabei angenehm cremig und weich. Selbst der hohe Alkohol stört die Eintracht nicht. Mit einem gebratenen Kalbsschnitzel und Rahmspätzle verträgt sich der Formigar gut.

🌿 2009 **Löwengang · Chardonnay · Südtirol DOC ·**

Tenutæ Lageder, Margreid (demeter)/Südtirol · Italien  
(16,5 Punkte) – 13% vol · ca. 32,00 € im Weinkeller

Türk und bei Wein & Glas



Noch recht jugendlich präsentiert sich der 2009er Löwengang von Alois Lageder. Typisch für „Spontis“, die mit viel Extrakt ausgestattet sind. Vielschichtige Frucht- aromen umschmeicheln die Nase. Hier ist Exotisches und Heimisches gut beieinander. Am Gaumen würzig mit Zitrusfrische und wiederum viel Frucht, sehr gut begleitet von einer ausgesprochen feinen Barriquenote. Der Wein wird noch viele jüngere Wettbewerber überleben. Ein gebackener Wels dürfte auch jetzt schon passen.