

**Preisklasse 7 bis 12 Euro****HERAUSRAGENDER WEIN**

€! 2014 **Bechtolsheimer Petersberg · Chardonnay · trocken · im Barrique gereift** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen (17,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 10,70 € über Weinladen Schmidt



Zutaten aus der Weihnachtsbäckerei wie Orangeat, Zitronat, Mandeln und Marzipan, Vanille und Hefe mischen sich unter die frische Frucht. Die Aromatik ist sehr komplex und tiefgründig. Geschmacklich zeigt sich der Wein ausgewogen und harmonisch, mit deutlich spürbarer Säure und ausgleichender Süße. Wieder einmal erweist sich das Weingut Bretz als Meisterwerkstatt des Barriqueausbaus. Zum Kaninchenbraten passt der Wein auf jeden Fall, zur Profiteroles-Torte wäre er einen Versuch wert.

SEHR GUTE WEINE

€! 2015 **Chardonnay mit Weißburgunder · trocken · im Barrique gereift · Grantschen Weine** · Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg/Württemberg (17 Punkte) – 13% vol · 9,25 € bei Wein & Weinbedarf



Der zur Opulenz neigende Chardonnay und der etwas elegantere Weißburgunder ergänzen sich prächtig. Das Bukett gleicht einem frischen Obstsalat mit Vanillezucker. Auch geschmacklich sind Frucht und Barriquenoten gut miteinander verwoben. Die tolle Säure sorgt für Frische und Trinkfreude. Eine gute Option zum Cordon bleu.

€! 🌱 2015 **Bechtheimer Pilgerpfad · Chardonnay · trocken · Edition G&M** · Weingut G. & M. Machmer, Bechtheim (Bio)/Rheinhessen (16 Punkte) – 13,5% vol · 7,70 € im Weinhaus Machmer



Die Winzer in Rheinhessen haben inzwischen auch den Globetrotter Chardonnay adaptiert. Die Familie Machmer geht dabei seit Jahren voran. Der Wein hat burgundischen Stil, mit kühler Frucht und viel Raffinesse. Die Süße schlägt die Brücke zum Halbtrockenen, was zu überbackenen Gerichten wie Zucchini-Gratin bestens passt.

€! 2015 **Chardonnay >S< · trocken** · Fellbacher Weingärtner/Württemberg (16 Punkte) – 13,5% vol · ca. 8,90 € über BerlinUndWein und Württemberger Weinhaus sowie zu den BW-Classics



Klassischer, im Stahltank ausgebauter Chardonnay. Sein Duft ist eher verhalten feinfuchtig mit Nuancen von Äpfeln und Birnen, etwas Pfirsich und Melone. Am Gaumen ist er saftig, frisch und lange präsent. Alles ist auf Trinkfreude ausgerichtet und die stellt sich auch zu einem herbstlichen Pilzgericht ein.



2015 **Bechtolsheimer Petersberg · Chardonnay · Spätlese trocken** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen (16 Punkte) – 13% vol · ca. 9,50 € über Weinladen Schmidt



Super Spätlesequalität. Der Wein hat Frucht, Körper und Kraft aus gesunden reifen Trauben, kommt ohne Anreicherung und Barriqueunterstützung aus. Klare Burgundernote in Bukett und Geschmack. Frisch, fruchtig, geschmeidig in der Stilistik. Chardonnay wie er sein sollte. Dazu bitte Dorade Royal mit mediterranen Kräutern.

2015 **Chardonnay · trocken** · Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach/Baden (16 Punkte) – 13,5% vol · 9,50 € über Getränke Hoffmann und bei den Baden-Württemberg Classics



Seit 80 Jahren und über vier Generationen widmet sich die Familie Bimmerle dem Wein. Die tolle 15er Kollektion zeigt, welch hohes Qualitätsniveau erreicht wurde. Der Wein hat einen fruchtigen und zugleich feinwürzigen Duft, in dem sich Noten von reifen Äpfeln und exotischen Früchten finden. Er hat den sortentypischen weichen Schmelz und überzeugt u. a. zur Spinat-Lachs-Lasagne.

2015 **Wadleith · Chardonnay · Südtirol DOC** · Kellerei Kaltern/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 13,5% vol · 9,90 € (zuzügl. Versand) – derzeit nur über www.winecenter.it



Es dominieren frische fruchtige Töne wie sie von Ananas, Melonen und Zitrusfrüchten bekannt sind. Der Holzeinsatz ist nur sehr gering zu spüren. Der Wein wirkt schlanker, als es der Alkohol vermuten lässt und hat, obwohl richtig trocken, ein ausgewogen fruchtsüßes Finale. Auch zur Schellfischpfanne mit Paprika ein Genuss.

2015 **Freyburger Schweigenberg · Chardonnay · trocken** · Weingut Böhme & Töchter, Gleina/Saale-Unstrut (16 Punkte) – 13% vol · 11,00 € in der Vinothek des Weinguts oder über vom FASS-Geschäfte



Selbst am 51. Breitengrad wird der Chardonnay richtig reif. Der Freyburger Schweigenberg, mit über 45% Hangneigung nach Süden ausgerichtet, bietet dafür mit seinem wärmespeichernden Muschelkalkboden beste Voraussetzungen. Der Wein hat eine bezaubernde Südfrüchtestilistik, ist saftig frisch und dezent mineralisch. Eine Freude zum Lachs mit Spargel und Sauce Hollandaise.

GUTE WEINE

2015 **Altkirch · Chardonnay · Südtirol DOC** · Kellerei Schreckbichl, Girlan/Südtirol · Italien (15,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 10,00 € bei VIF Weinhandel, Enoteca Blanck & Weber und über Wein & Glas, Klemke's





Die dezent herben Noten im Bukett erinnern an Birnenschalen, Grapefruit und Mandeln. Geschmacklich überwiegt die süße Frucht von Ananas und Mango. Der Wein ist sehr harmonisch und kann Pastagerichte mit cremigen Saucen gut begleiten.

2015 **Marienkreuz · Chardonnay · trocken** · Weingut MUSTER.gamlitz, Gamlitz/Südsteiermark (15,5 Pkt.) – 12,5% vol · 11,75 € bei Wein & Weinbedarf



Zarte Apfelfrucht und frische Wiesenkräuter zeichnen sich im dezenten Bukett ab. Am Gaumen frisch, saftig und animierend. Ein unkomplizierter sortentypischer Chardonnay mit viel Trinkspaß und eine gute Ergänzung zu Schnitzelgerichten.

2015 **Freyburger Schweigenberg · Chardonnay · trocken · Terrassenlagenwein** · Obst- und Weingut Goldschmidt, Allstedt/Saale-Unstrut (15 Punkte) – 12,5% vol · 11,00 € im Weingut in Balgstädt und in der Straußwirtschaft am



Fuße der Freyburger Schweigenberge

Chardonnay aus bester Unstrut-Lage. Hier erfreuen Aromen von Ananas, Honigmelone und Aprikosen. Die knackige Säure korrespondiert gut mit der süßen Frucht und sorgt so für saftiges Trinkvergnügen – auch zum Zanderfilet mit Zitronenbutter.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

HERAUSRAGENDER WEIN

€! 2015 **Badener Berg · Chardonnay · Reserve trocken** · Leo Aumann, Tribuswinkel/Thermenregion · Niederösterreich (17,5 Punkte) – 14,5% vol · 14,90 € bei Vinothek Berlin



Auf den schweren lehmigen Sandböden des Badener Bergs gedeihen alte Chardonnay-reben, aus deren Trauben dieser opulente Wein gekeltert wurde. Ein Toast mit zartem Orange-Nougataufstrich vereint viele Aromen, die sich auch im Bukett des Weines finden. Am Gaumen dominieren die frischen fruchtigen Noten, dann gipfeln sie im Finale in einem feinen Zitrustouch. Bei Tisch wäre ein Kräuterrühn die Krönung.

SEHR GUTE WEINE

2015 **Bad Sulzaer Sonnenberg · Chardonnay · trocken · Excellence***** · Thüringer Weingut Bad Sulza, Sonnen-dorf/Saale-Unstrut (17 Punkte) – 13,5% vol · 14,00 € in der Vinothek des Weinguts



Der Thüringer Chardonnay ist konsequent durchgegoren und hat eine hohe Säure. Doch der Extrakt gesunder reifer Trauben, der gut integrierte Alkohol sowie der Ausbau im großen Holzfass sorgen dafür, dass hier alles in bester Balance ist. Feinfruchtig und trinkfreundlich bis ins lange Finale. Ein Tipp zur gekräuterten Forelle.



2015 **Merol · Chardonnay · Südtirol DOC** · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 14% vol · ca. 16,00 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



Das Verhältnis von 2/3 Stahltank und 1/3 großem Holzfass erweist sich als optimal, um die Frucht des Chardonnay zu erhalten und ihm gleichzeitig etwas mehr Relief zu geben. Äpfel und Melonen prägen den Duft. Der Geschmack profitiert von der sehr guten Balance zwischen Frucht und Säure. Ein Tipp zum Rotbarsch auf Spitzkohl.

🌿 2015 **Gaun · Chardonnay · Südtirol DOC** · Alois Lageder, Margreid (demeter)/Südtirol · Italien (16,5 Punkte) – 13% vol · ca. 15,50 € über Weinkeller Türk und Wein & Glas



Die mustergültige Sortentypizität des Gaun ist sicher auch Ergebnis des biodynamischen Anbaus. Im Duft vornehm zurückhaltend und zugleich doch recht vielschichtig. Birnen, reife Südfrüchte und Butterkeks sind zu finden. Bis zum ausladenden Finale fächert der Wein wunderbar auf. Er hat Kalbsschnitzel mit Spargel verdient.

🌿 2014 **Chardonnay · Réserve** · Weingut Johanninger, Biebelsheim (ECOVIN)/Nahe (16,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 15,80 € bei Paasburg's WAL, Weinstein, Bruhn, PanAroma, Hertz und In Vino



Nuancenreich, aber nicht sehr expressiv ist der Duft dieses Réserve-Chardonnay. Neben die Frucht von Melonen und Äpfeln treten Noten von Akazienhonig und Buttertoast. Am Gaumen ist er saftig und frisch, während sich in den Abgang eine spürbar leichte Schärfe mischt. Ein Hühnerfrikassee Berliner Art kann damit gut umgehen.

2015 **Palladium · Chardonnay · Südtirol DOC** · K. Martini & Sohn, Girlan/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 13,5% vol · 12,95 € bei www.Wein-weinzierl.de



Im Duft sortentypisch verhalten, geschmacklich mit Noten von Grapefruit, Orangenschalen und Bittermandel. Der Wein ist cremig weich und hat eine gute Fülle bei gleichzeitiger Frische. Dezent würzig im Finale ist er vielseitig am Tisch einsetzbar. Die Gedanken kreisen um Pasta mit grünem Spargel und Kochschinken.

Preisklasse 17 bis 22 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2013 **Burgum Novum · Chardonnay Riserva · Südtirol DOC** · Az. Vin. Castelfeder, Neumarkt/Südtirol · Italien (18 Punkte) – 14% vol · 19,50 - 22,00 € in der Grünberger Weinhandlung und der Kopenhagener Weinhandlung





Die Familie Giovanett hat es mit ihrem 1970 gegründeten Weingut in vergleichsweise kurzer Zeit in die Spitzengruppe der Südtiroler Weinproduzenten geschafft. Unter den acht Weiß- und fünf Rotweinsorten, die heute auf insgesamt 50 ha angebaut werden, ist der Chardonnay die wichtigste Rebe. Wie alle uns bekannten Weine von Castelfeder zeichnet auch dieser Wein sich durch beste Sortentypizität aus. Reifes heimisches Obst und tropische Früchte bestimmen die Aromatik, in der aber auch Walnüsse, Brioche, Vanille und Kokos zu finden sind. Der Wein hat Fülle und Finesse zugleich. Dank seiner kompakten Struktur hält er die Spannung vom Antrunk bis ins schier endlose Finale. Dabei würde auch ein gefüllter Kalbsbraten gut mithalten.

2014 Fellbacher Lämmler · Chardonnay >P< · trocken · im Barrique gereift · Fellbacher Weingärtner/ Württemberg (17,5 Punkte) – 13% vol · ca. 19,50 €



über BerlinUndWein und Württemberger Weinhaus sowie zu den BW-Classics Vanille, Buttertoast, Karamell, Orangeat – der Wein kann und will den Ausbau im Barrique nicht verheimlichen. Muss er auch nicht, denn der ist überaus gekonnt. Die Frucht von Melonen, Birne und Ananas wird so bestens unterstützt. Auch die wunderbar präsenste Säure steuert gegen, so dass die Balance bis ins lange Finale gewahrt ist. Der Wein sollte zu Thunfisch auf Feldsalat eine gute Figur machen.

Preisklasse über 22 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2014 Sanct Valentin · Chardonnay · Südtirol DOC · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (18 Punkte) – 14% vol · ca. 29,00 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



Nachdrücklich unterstreicht die Kellerei St. Michael Eppan, dass sie zu den besten Produzenten Italiens gehört. Mit dem Aroma reifer Früchte und einem deutlichen Touch Vanille begeistert der Wein im Bukett. Dazu kommen heller Tee, gebackener Hefeteig, Muskatnuss und Butterscotch. Im Mund weich, geschmeidig, füllig und doch immer auf einer frischen fruchtigen Spur unterwegs. Bestens abgestimmter Holzeinsatz. Mit diesem Rückgrat hat er noch einige gute Jahre vor sich. Unter den vielen möglichen Speisen wären Steinpilzravioli mit Rahmsauce eine gute Wahl.

2012 Bozen · Chardonnay · Südtirol DOC Riserva · Kellerei Bozen/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 23,00 € bei Lanza Cariccio Cono



Als einziger Wein der Probe hat der Bozener schon eine gewisse Reife erreicht. Doch er wird auch noch leben, wenn andere am Verblühen sind. Die schöne Säure erweist sich dabei als Lebenselixier, sie gibt Struktur und vermittelt zwischen Frucht und Holz. Zu den Aromen von Ananas, Mango und Melonen kommen so interessante Nuancen wie Minze und Salbei. Ein Tipp zu Schweinefilet mit gebackenem Wurzelgemüse.



2013 **Chardonnay · HADES · trocken** · Staatsweingut Weinsberg (VDP)/Württemberg (17,5 Punkte) – 13% vol · ca. 23,00 € über Abbés Weinladen, bei La cave de Bacchus



„Rebsorte – Herkunft – Holz: Die dritte Dimension im Wein“, so das Motto der HADES-Gruppe, die 2016 ihr 30jähriges Jubiläum feierte und als Vorreiter des Barriqueausbaus in Deutschland gilt. Die Württemberger Weingüter Fürst zu Hohenlohe, Graf Adelmann, Drautz-Able, Jürgen Ellwanger und der Sonnenhof der Familie Fischer bilden mit den ersten Buchstaben ihres Betriebsnamens die Bezeichnung „Hades“. Ein zweites „S“ musste für das Staatsweingut Weinsberg nicht mehr angefügt werden. Dessen Chardonnay beweist, das Holz im Konzert der Weinaromen tatsächlich eigenen Wohlklang besitzt. Bratpfel, frische gebackene Makronen, Orangenzesten und Biskuit sind Aromen, die es ohne Holz im Wein nicht gäbe. Der Chardonnay ist sehr geschmeidig, weich und doch kräftig, mit guter Struktur, nachhaltig, lang und ausgewogen. Da vergeht sogar der Weihnachtsgans das Schnattern.

🌿 2013 **Löwengang · Chardonnay · Südtirol DOC** · Alois Lageder, Margreid (demeter)/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 13% vol · 37,00 € bei Wein & Glas und im Weinkeller Türk



Das leicht buttrige Bukett mit Vanille und Bratpfel verrät den Ausbau im Barrique. Feine Holzwürze auch am Gaumen, doch hier überwiegen die fruchtigen Komponenten. Der Wein hat genug Fülle, um den Mund lange auszutapezieren, bleibt dabei dank der herzhaften Säure frisch und lebendig. Er verabschiedet sich mit lang anhaltenden Zitrus-Biskuit-Noten und lässt von einer Meeresfrüchteplatte träumen.

SEHR GUTE WEINE

2014 **Maturum · Chardonnay · Südtirol DOC** · K. Martini & Sohn, Girlan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 13,5% vol · 22,95 € bei www.Wein-weinzierl.de



Schon die strohgelbe Farbe kündigt einen ausdrucksstarken Chardonnay an. Der fruchtig-würzige Duft stützt die Erwartung, der intensiv volle Geschmack erfüllt sie. Reife Südfrüchte mischen sich mit Noten von Honig und Vanille. Im Abgang macht sich der Alkohol bemerkbar, was zu Vitello tonnato aber kein Problem ist.

2015 **Meersburger Sängeralde · Chardonnay · trocken · drei Lilien** · M. & R. Aufricht, Meersburg-Stetten/Baden (17 Punkte) – 13,5% vol · ca. 25,00 € bei Goltz 23 und im Umspannwerk Kreuzberg



Ohne Probleme steckt der Wein den Ausbau im Holzfass weg. Er verliert nicht seine Frucht, mit der er an Melonen und Physalis erinnert, gewinnt aber feine würzige Noten dazu. Der Bodensee-Chardonnay ist körperreich und kräftig, aber säuremild. Im Finale lang auskleidend, passt er besonders gut zu Königsberger Klopsen.