

Gereifte Chardonnays

Sprechen Sie burgundisch?

Chardonnay hat in Österreich eine wechselhafte Geschichte: Erreichte die Sorte im Laufe der 1990er-Jahre kurzfristig Kultstatus, so ist die Liebe der hiesigen Weinfreunde zur noblen Burgunderrebe seitdem merklich abgekühlt. Zu Unrecht, entlocken doch einige Spezialisten der Sorte heutzutage äußerst charaktervolle Weine. Und die Topweine aus den letzten Dekaden wissen auch heute noch zu beeindrucken – ein degustatorischer Rückblick.

Peter Schleimer

Chardonnay ist für einige der teuersten Weißweine der Welt – etwa Montrachet & Co. – verantwortlich, er ist aber auch eine der meistangepflanzten Qualitätsrebsorten weltweit. Das liegt in erster Linie an seiner erstaunlichen Anpassungsfähigkeit in Sachen Anbau wie auch Ausbau. Zudem erbringt sie auch in nicht idealen Lagen ansprechende Weine in solider Menge.

In Österreich war Chardonnay lange Zeit kein Thema. Nicht, dass es die Sorte in den hiesigen Weingärten nicht gab – sie dürfte spätestens seit Ende des 19. Jahrhunderts, vermutlich aber bereits 100 und mehr Jahre davor in der Steiermark (als Morillon) kultiviert worden sein –, doch wurde sie lange Zeit mit Pinot Blanc in einen Topf geworfen – die Weingarterhebung 1999 etwa wies lediglich eine Gesamtfläche von 2.936 Hektar für beide Sorten aus. Erst in der jüngsten Erhebung aus 2009 wird Chardonnay separat mit 1.431 Hektar angegeben.

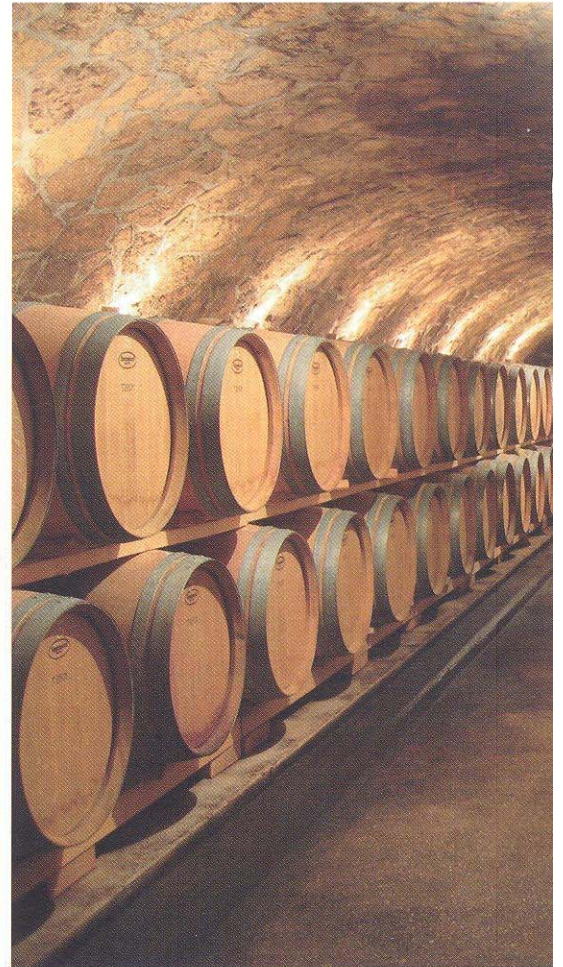
Die weinaffine Gemeinde wurde auf die Sorte mehrheitlich erst in den Neunzigerjahren aufmerksam – der Aufstieg ging dann umso schneller: Hochgehalten von einer aufstrebenden Generation steirischer Winzer wie Gross, Polz, Sattler und Tement sowie anderen Spezialisten wie Bründlmayer, Kollwentz, Reinisch, Velich und Wieninger erlangte Morillon bzw. Chardonnay bald Kultstatus. Damals noch mehrheitlich nach malolaktischer Gärung zu 100 Prozent in neuen Barriques ausgebaut, stand die Sorte hierzulande für einen neuen Typ Wein. Der Höhenflug währte nicht allzu lang, flaute doch die

Begeisterung fürholzgeprägte, cremige Weine hierzulande innerhalb der letzten Dekade merklich ab. Mittlerweile hat sich stilistisch viel verändert – der Anteil neuer Holzfässer bzw. die Verweildauer der Weine in diesen wurde vielerorts deutlich reduziert, auch hinsichtlich malolaktischer Gärung, Lagerung auf der Feinheit und einigen anderen Praktiken hat es mehr oder weniger große Adaptionen gegeben. Tendenziell sind die Vertreter weniger üppig undholzgeprägt als früher, Eleganz und Lage stehen heute mehr im Vordergrund.

Faszinierende Verkostung Auch wenn sich bei einigen Sortenspezialisten stilistisch viel getan hat, ist Stil bei den heimischen Chardonnays eher Privatsache, spricht, man kann viel eher über Winzerhandschrift sprechen, als über einen österreichischen Stil. Das hat jedoch auch wieder sein Gutes, ist doch die Anzahl der heimischen Betriebe, die nicht bloß Chardonnay im Sortiment haben, sondern für diese Sorte auch stehen, überschaubar.

Die Bandbreite reicht nach wie vor vonholzgeprägten, molligen Chardonnays über kompakte, straffe Weine bis hin zu üppigen, vollmundigen Vertretern, zwar trocken, aber stilistisch an Spät- oder Auslesen erinnernd. Welchen Stil man bevorzugt, ist zum Teil Geschmackssache.

Bei unserer des großen Umfangs wegen auf zwei Termine aufgeteilten Verkostung – die dankenswerterweise in den Weingütern Wieninger bzw. den Johanneshof Rei-



nisch stattfanden – reüssierten die strukturierten, trockeneren Weine öfter als üppigere, teils etwas restsüße. Ganz deutlich taten sich einige Weingüter in Sachen Gesamtperformance hervor: Gesellmann, Kollwentz, Tement und Sattler lieferten beeindruckende Serien, Ähnliches gilt für Neumeister und Muster.gamlitz, aber auch Bründlmayer, Schellmann, Reinisch, Wieninger und Polz die jeweils zumindest zwei bis mehrere exzellente Vertreter ins Rennen schickten. Die Riesenüberrasschung lieferte jedoch Hannes Schuster mit einer aus dem Privatkeller des Autors stammenden Flasche Chardonnay 2002 – sie konnte zum Zeitpunkt unserer Degustation am hellsten glänzen. Die Sorte ist im St. Margarethener Betrieb allerdings nicht mehr vertreten.

Eine Reihe von hoch eingeschätzten Chardonnays befanden sich im Umbruch und konnten so ihr volles Potenzial nicht ganz ausspielen oder waren nicht in perfekter Flaschenkondition – etwa der 1997er Tement Ziereg, manche der Wieninger-Weine sowie nebst anderen Polz,

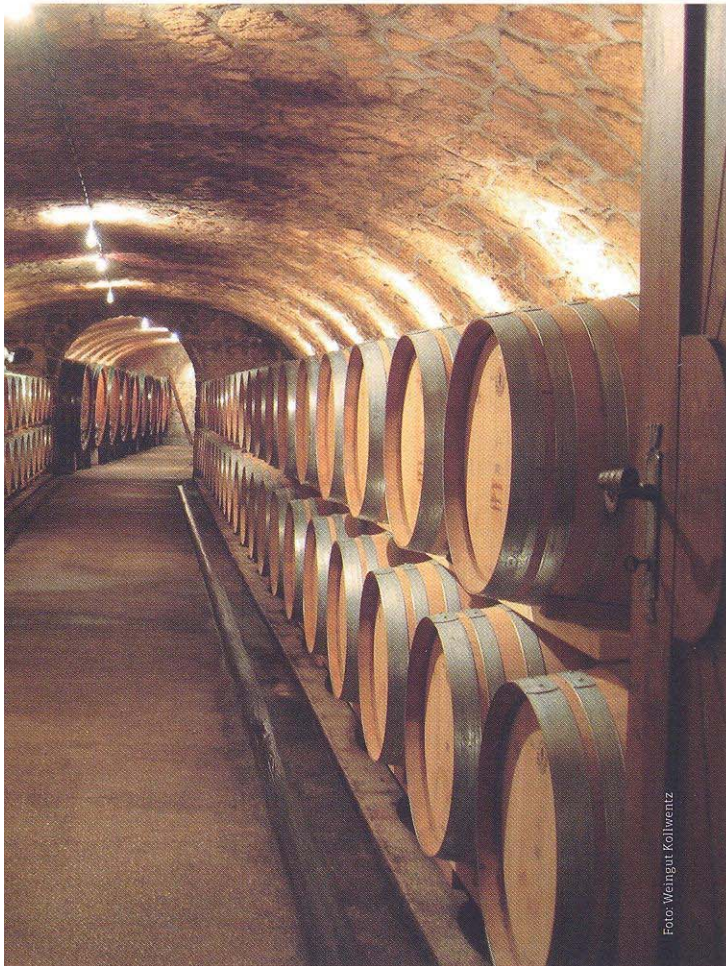



Foto: Weingut Kollwentz

In diesem Teil des Kollwentschen Kellers vergären und reifen die legendären Chardonnays des Hauses.

Gross, Prieler und Reinisch. Bei etlichen dieser Weine ist eine deutliche Steigerung nur eine Frage der Zeit oder der Flasche. Schmerzlich natürlich die korkbezogenen Ausfälle, vor allem bei den Altweinen – so etwa Bründlmayers legendärer 1985er, beide Altweine (88, 92) von Mantler, Kollwentz 1994, Lackner-Tinnacher 2001 und Wieninger 2002 und 2004. Korkweine, deutlich oxidierte sowie unserer Meinung nach in problematischer Form befindliche Weine haben wir nicht angeführt.

Auch wenn eine Reihe von Altweinen enttäuschten, so gab es doch einige, die zu beeindruckten wussten: Stellvertretend seien der tolle 1992er von Bründlmayer (der legendäre 1985er war leider stark korkig) oder Walter Skoffs filigraner, frischer 1994er, Kollwentz' großer 'atschler 1999 und auch Neumeisters und Schellmanns 2000er erwähnt, dazu Sattler und Kollwentz 2001 sowie eine bemerkenswerte Anzahl an 2002ern – neben Schuster etwa der tolle Zieregg von Tement. Auch aus den letzten zehn Jahrgänge gibt es viele ausgezeichnete Weine – allen voran Gesellmann 2005, Muster 2006 und Tement 2007.

Die Piraten konnten sich nur bedingt in Szene setzen – auch der 1993er Montrachet von Chartron et Trebuchet; deutlich am besten war der 2006er-Chardonnay von Littorai. Bei den Verkostungen nahmen neben Erwin Goldfuss, Rüdiger Pröll, Peter Schleimer, Hermann Botolen und den Gastgebern Hannes Reinisch und Fritz Wieninger auch Andi Kollwentz, Armin Tement und Sepp Knorr (Bründlmayer) teil; die Wertungen stammen jedoch vom Vinaria-Team. 

Chardonnay Verkostung

G.....Glasverschluss
K.....Naturkork
S.....Schrauber



tasted in
Zalto DenkArt

2007

16,2 Weingut K. Alphart, Traiskirchen 2007 Chardonnay Reserve, 14%, K

Dicht und voll, schön rauchig, getrocknete Melonen, schön dicht, ordentliches Volumen, samtige, fast reiche Art, fruchtsüß, Wachs, noch frisch; substanzreich, dicht, kraftvoll, schöne Fülle, geschmeidig, sehr dicht, sehr gute Länge, kraftvoll-körperreicher Stil, lang.

15,9 Dreisiebner Stammhaus, Sulztal 2007 Hochsulf Reserve, 14%, K

Würzig-rauchiger Stil, dezente Frucht, etwas kartonig, wenig Frucht, eher zurückhaltend, Papyrus; trocken, deutlich Holz, Sägespäne, dahinter auch Fruchtpräsenz, mittlere Maschen, kraftvoll, leicht milchig, hinten etwas schmaler.

17,2 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz 2007 Chardonnay Steinriegel, 13%, S

Recht feine Würze, helle Frucht, etwas Zitrus, pikant und frisch, traubig, frische Grapefruits, duftig und dezentes Holz; fruchtbetont, sehr elegant, frisch, knackig, Finesse und Struktur, gutes Holz, straff, frischer Ausdruck, gebündelt, linear, recht lang, sehr schlüssig.

16,4 Weingut Gross, Ratsch 2007 Morillon Ratscher Nussberg, 14%, K

Recht dezent, etwas getreidige Nase, bisschen Milchkaramell, etwas Menthol, deutet Dichte an, noch etwas schwer zu durchschauen; wirkt am Gaumen sehr traubig, bisschen exotisch, Maracuja, dabei ein wenig schlank, fest, dezente Säure, mittellanges, etwas trockenes Finish.

15,6 Wolfgang Maitz, Ratsch 2007 Morillon Schusterberg, 13,5%, S

Etwas füllige Art, grüne eingelegte Nüsse, Spargel und Orangenesten, etwas Kräuter, Rindsuppe, recht dicht, mittlere Tiefe; sanft, etwas weite Maschen, zart laktisch, recht fest, trocken, zart herb, frisch, mittlere Länge.

15,4 Wein und Schnaps Mariell, Großhöflein 2007 Chardonnay Glaggsatz, 13,5%, K

Gereift, offen und cremig, einige Dichte, üppig, wuchtig, Nougat, Gewürzlade, Pflaumen; schöne Substanz, gute Fruchtpräsenz, mittlere Maschen, recht kraftvoll und breitschultrig, röstig-rassiges Finish, hinten etwas herb, abwarten.

15,1 Muster.gamlitz, Grubtal 2007 Chardonnay Grubthal, 14%, S

Würzig, ziemlich dicht und reif, beachtliche Fülle, Olivenöl, Hülsenfrüchte, dicht, konzentriert, ausgereift; schmelzig mit viel Extraktsüße, weiche Fülle, bisschen Spätlese-artig, hinten etwas trocken, nur mittlere Struktur und Länge.

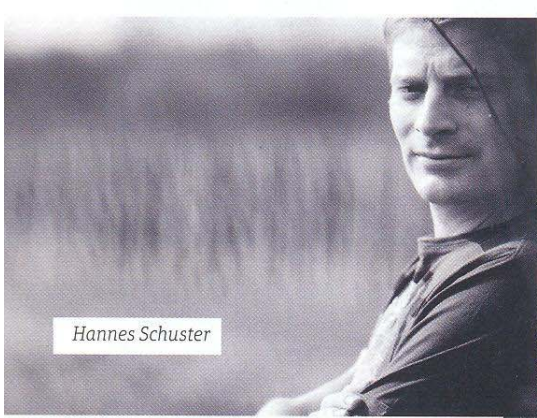
15,8 Weingut Neumeister, Straden 2007 Morillon Moarfeitl, 14%, K

Noch verkapselt, hülsenfrüchte, gute Dichte, recht jung, bisschen rauchig, frisch, unfertig; recht mollige Art, substanzreich, frucht- und extraktsüß, füllig, kraftvoll, fruchtbetont, Melonen, süße Ananas, reich, lang, recht schön.

Heidi, Margarethe, Andi und Anton Kollwentz



Hannes Schuster



Armin Tement



Reinhard Muster

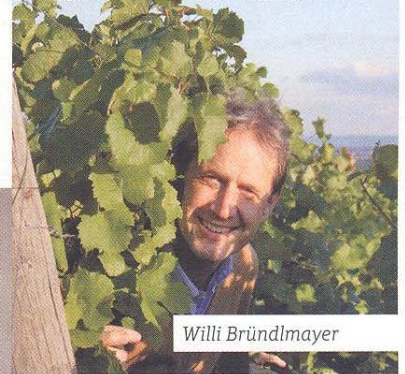


Fotos: Weingüter

Christoph Neumeister



Willi Bründlmayer



Toplist

- 18,7 Hannes Schuster | 2002 Chardonnay
- 18,4 Kollwentz | 1999 Chardonnay Tatschler
- 18,1 Tement | 2002 Morillon Zieregg
- 18,0 Muster.gamlitz | 2006 Chardonnay Grubthal
- 17,8 Neumeister | 2002 Morillon Moarfeitl
- 17,7 Sattlerhof | 2001 Morillon Pfarrweingarten
- 17,6 Tement | 2007 Morillon Zieregg
- 17,6 Bründlmayer | 1992 Chardonnay
- 17,5 Gesellmann | 2005 Chardonnay Steinriegel
- 17,5 Domäne Müller | 2000 Der Chardonnay Deutsche Weingärten
- 17,4 Skoff Original | 2007 Chardonnay Royal
- 17,3 Muster.gamlitz | 2002 Chardonnay Grubthal
- 17,2 Gesellmann | 2007 Chardonnay Steinriegel
- 17,2 Gesellmann | 2004 Chardonnay Steinriegel
- 17,1 Kollwentz | 2006 Chardonnay Tatschler
- 17,1 Sattlerhof | 2002 Morillon Pfarrweingarten
- 17,3 Kollwentz | 2001 Chardonnay Tatschler
- 17,0 Neumeister | 2000 Morillon Moarfeitl
- 16,7 Erich & Walter Polz | 2007 Morillon Obegg
- 16,7 Gesellmann | 2006 Chardonnay Steinriegel
- 16,7 Schellmann | 2006 Gumpold Chardonnay Reserve
- 16,7 Malat | 2003 Chardonnay Hochrain Reserve
- 16,6 Johanneshof Reinisch | 2007 Chardonnay Lores
- 16,6 Sattlerhof | 2003 Morillon Pfarrweingarten
- 16,6 Schellmann & Friends | 2002 Gumpold Chardonnay Reserve
- 16,5 Littorai, CA | 2006 Chardonnay Charles Heintz Vineyard
- 16,5 Gesellmann | 2002 Chardonnay Steinriegel
- 16,5 Gottfried Schellmann | 2000 Chardonnay Steingrube

Alexander, Andreas und Willi Sattler



Albert Gesellmann

