



Mit Glanz & Gloria

Vor zu viel Holz geht selbst Chardonnay in die Knie.
Das scheinen immer mehr österreichische Winzer zu wissen.
Vor Kollwentz' „Gloria“ ging aber die **wein.pur**-Jury in die Knie – und vergab
Höchstnoten für Eleganz, Mineralität und meisterhaften Holzeinsatz.

Text: Daniela Dejnega

Chardonnay ist eine der großen Weißweinsorten der Welt. Wer daran zweifelt, blicke nach Burgund oder in die Champagne. Den Franzosen allein wollte man den Chardonnay natürlich nicht überlassen und so wurde er in wohl fast allen Weinbauländern ausgepflanzt. Doch nicht immer ähnelten die Ergebnisse den feinen französischen Gewächsen. In den 1990er Jahren kam es bei Weinfreunden mitunter sogar zur völligen Ablehnung von Chardonnay unter dem Motto „ABC“ („Anything But Chardonnay“ – „Alles, nur kein Chardonnay“), welches sich vor allem auf die zahlreichen Holz- und Alkoholbomben aus den USA bezog, denen jegliche Finesse fehlte – Chardonnay zur Unkenntlichkeit geschminkt.

Holzver(sch)wendung?

Diesem Stil hat man zum Glück weitgehend den Rücken gekehrt und sich mehr der Sorte selbst zugewandt. Chardonnay ist keine aromatische Rebsorte – dafür

spiegelt er Boden, Klima und Vinifikation auf unvergleichliche Art wider. Grundsätzlich kennzeichnen ihn eine straffe Säure, ein mittlerer Körper, eine frische Zitrus- und Apfelfrucht und im besten Fall mineralische Finesse. Chardonnay trägt Holz, aber man darf ihn nicht damit in die Knie zwingen und schon gar nicht damit erschlagen. Der Barrique-Ausbau verlangt Fingerspitzengefühl.

Die österreichische Chardonnay-Fläche beträgt knapp 1.600 Hektar (3,5 % der Gesamtrebfläche) und auf bestimmten Standorten passt der Chardonnay perfekt. Im Burgenland bietet das kalkhaltige Leithagebirge ein ideales Terroir, in Niederösterreich fühlt er sich auf den Kalkböden der Thermenregion besonders wohl und in der Steiermark stellt er als „Morillon“ ohnehin eine Traditionssorte dar.

Österreichische Chardonnays besitzen oft eine gewisse Opulenz und Fülle mit viel reifer Frucht. Holz tannine und Holzaromen können die Struktur eines Weines stützen und zusätzliche Komplexität verleihen. Der Holzeinsatz muss aber zum Wein passen. Wenn üppige Fruchtsüße mit süßlichen Röstnoten nach Kokos und Vanille kombiniert wird, entstehen limonadenartige Weine, die den Gaumen eher anstrengen als erfreuen.

In der Meisterklasse

Einer, der mit Holz hervorragend umgehen kann, ist Andi Kollwentz, einer der namhaftesten Winzer des Burgenlandes. Seine kraftvollen, aber immer eleganten Weine von den Lagen „Tatschler“ und „Gloria“ gelten bereits seit vielen Jahren als Benchmarks des österreichischen Chardonnay.

„Als ich Ende der 1980er Jahre im Bordeaux und Burgund war, habe ich bemerkt, wie sehr mir der kräftige, holzbetonte Weißwein-Stil gefällt“, erzählt Andi Kollwentz, „so haben wir mit ‚Tatschler‘ den Anfang gemacht und nach einigen Jahren auch ‚Gloria‘ mit Chardonnay bepflanzt.“ Für diese Weine kommen ausschließlich burgundische Pièces zum Einsatz, die mit 228 Litern Fassungsvermögen eine Spur größer als die Barriques aus Bordeaux (225 Liter) sind.

„Die Lage bestimmt die Wahl der Rebe!“, betont Kollwentz und ergänzt: „Vom Leithagebirge muss Chardonnay kommen. Unsere kalkhaltigen Böden sind denen im Burgund ja ganz ähnlich. Nach dem Hype in den Neunzigern mussten wir zwar einen kleinen Rückgang durchstehen, aber heute setzen wir noch stärker auf Chardonnay.“ Neben den bewährten Lagenweinen „Tatschler“ und „Gloria“ kam mit dem Jahrgang 2011 „Neusatz“

Gesunde, hochreife Trauben. Chardonnay gedeiht prächtig im pannonischen Klima.

DIE BESTEN

TROPHY.SIEGER

Kollwentz, Großhöflein

97 P. 2013 Chardonnay Gloria (ausverkauft)

TROPHY.SIEGER

MUSTER.gamlitz, Gamlitz

93 P. 2013 Chardonnay Grubthal € 27,-

TROPHY.SIEGER

Josef Fritz, Zaussenberg

93 P. 2015 Chardonnay Große Reserve
€ 15,-

Kollwentz, Großhöflein

92 P. 2013 Chardonnay Tatschler
(ausverkauft)

92 P. 2013 Chardonnay Neusatz
(ausverkauft)

92 P. 2015 Chardonnay Leithakalk € 19,70

91 P. 2014 Chardonnay Katerstein
(ausverkauft)

Gernot & Heike Heinrich, Gols

92 P. 2013 Leithaberg DAC Chardonnay
€ 14,50

Bründlmayer, Langenlois

92 P. 2015 Bründlmayer Chardonnay € 29,-

Thomas Schwarz – Kloster am Spitz, Purbach

92 P. 2013 Muschelkalk Reserve € 31,-

Weinkultur Preiß, Theyern

91 P. 2014 Chardonnay Ried Brunndoppel
€ 9,50

Weingut Thomas Pichler, Kaltern

91 P. 2015 Südtirol Chardonnay Furioso
€ 16,-

Alphart, Traiskirchen

91 P. 2013 Chardonnay Privat € 33,-

91 P. 2015 Chardonnay Teigelsteiner € 17,70



Ernte am „Tatschler“. Die Südostlage weist einen Schiefer-Boden mit Kalkauflage auf.

ins Kollwentz-Sortiment, und der erste Jahrgang des „Katerstein“ ist der 2014er. Am „Katerstein“ kommt neben Kalk auch kristallines Ausgangsgestein zum Vorschein, während Gloria“ als höchste Lage am Leithagebirge extrem kalkhaltig ist.

wein.pur ist nun wahrlich kein Magazin, das mit Punkten um sich wirft, aber bei der aktuellen Verkostung überstrahlte „Gloria 2013“ alle anderen Chardonnays und begeisterte die Jury zur Wertung „Weltklasse“ und zu 97 Punkten. Höchste Eleganz, kompakte Mineralität und brillanter Feinschliff sind nur ein paar Attribute, die diesen Wein auszeichnen.

Charakterstarke Highlights

Gekonnt und mit Feingefühl Holz einzusetzen, versteht auch der Wagramer Winzer Josef Fritz aus Zaussenberg. „Wichtig ist, dass schon die Vergärung im Fass erfolgt“, gibt Josef Fritz preis, „so werden alle Komponenten besser miteinander verwoben, vor allem die Verbindung von Holz-Noten und Frucht funktioniert viel schöner und das Endergebnis ist einfach harmonischer.“

Sein Chardonnay „Große Reserve Steinberg 2015“ hat trotz seiner Jugend den Holzeinsatz schon bestens integriert, und

die reliefartige Struktur des Weines spiegelt das Potenzial der Sorte wider, Terroir auszudrücken. Der „Steinberg“ ist eine eher karge Lage und der Chardonnay steht dort auf Tertiärschottern mit deutlichem Anteil von kalkhaltigem Löss.

Vom Muschelkalk in der Südsteiermark kommt der Chardonnay „Grubthal“ vom Weingut MUSTER.gamlitz. Mit dem 2013er hat Reinhard Muster ein besonders markantes und kompromissloses Exemplar von Chardonnay geschaffen. Irrsinnig kompakt und kernig, mit fordernder Mineralität, kraftvollem Säurezug und viel eingebautem Holz kommt dieser Wein daher. Die Böden der heißen Kessellage „Grubthal“ weisen einen hohen Kalkanteil auf. Der Muschelkalk in Verbindung mit sandigem Lehm, aber auch die ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede der Lage fördern einen ganz eigenständigen Wein-Charakter zutage.

Puristische Weine aus dem Großen Holz

Dass hochwertiger Chardonnay nicht unbedingt kleines Holz braucht, beweist zum Beispiel der fünfte Kollwentz-Chardonnay im Bunde, die Rieden-Cuvée „Leithakalk“. Der im großen Fass gereifte „Leithakalk“



Maria-Himmelfahrts-Marterl der Riede „Gloria“, höchstgelegene Lage am Leithagebirge.

entpuppte sich gerade deshalb als Highlight, weil der ausgeprägte Terroir-Charakter nicht von Holz verdeckt wird. Noch eindrucksvoller in seiner puristischen Art präsentiert sich der Leithaberg 2013 von Gernot & Heike Heinrich aus Gols. Im Großen Holz vinifiziert, weist er alle Feinessen auf, die man von Chardonnay erwartet, zeigt Authentizität und Präzision

genauso wie anregende Saftigkeit und viel Mineralität. Mit dem Leithaberg aus dem Folge-Jahrgang 2014 ist noch zu rechnen – auch wenn er zurzeit für Diskussionen sorgt (siehe „Heiß umfehdet, wild umstritten“). Dieser Wein benötigt Zeit und viel Luft. Dekantieren empfiehlt sich und große Gläser sind ein Muss – für alle Chardonnays in Top-Qualität. ■

PREIS.LEISTUNG

Josef Fritz, Zausenberg

93 P. 2015 Chardonnay Große Reserve
€ 15,-

Gernot & Heike Heinrich, Gols

92 P. 2013 Leithaberg DAC Chardonnay
€ 14,50

Weinkultur Preiß, Theyern

91 P. 2014 Chardonnay Ried Brundoppel
€ 9,50

Alfred Markus Deim, Schönberg

89 P. 2015 Chardonnay Markus
€ 5,50

Weinkultur Preiß, Theyern

89 P. 2015 Chardonnay Ried Brundoppel
€ 9,50

Engel, Tieschen

89 P. 2015 TAU Verwurzelt in Tieschen
(CH/WB) € 9,50

Martin Niegl, Brunn am Gebirge

88 P. 2015 Brunner Lagenreserve
(CH/RG) € 9,90

Christian Reiterer, Wies

87 P. 2015 Reiterer Morillon € 8,50

Salz Seewinkelhof, Illmitz

87 P. 2015 New Style € 8,80



Den Schafen ist der wilde Charakter des Leithaberg 2014 wahrscheinlich nicht zu verdanken.

HEISS UMFEHDET, WILD UMSTRITTEN

Gernot & Heike Heinrich, Gols

2014 Leithaberg DAC Chardonnay € 14,50

Ein Wein, der die Weinszene zurzeit polarisiert. Die einen lieben ihn, die anderen mögen ihn gar nicht. Auch Mitglieder der **wein.pur**-Jury sprachen die rauchigen Reduktionsnoten und den Feuerstein-Charakter als „Böckser“ an. Sie lehnten den Duft ab, waren aber vom Gaumenerlebnis begeistert. So konnten wir uns auf keine vernünftige Bewertung einigen. Der Wein braucht Zeit, viel Luft und nochmals Zeit. Man kann die offene Flasche getrost eine Woche im Kühlschrank „vergessen“. Der Wein

ist ungeeignet für konventionelle Weintrinker, die nach Primärfrucht oder das Gewöhnliche suchen.

Als Momentaufnahme halten wir fest: rauchig pikant, Salz-Kapern, Kräuter-Würze, Limetten. Zwischen seltsam und genial. Ausgesprochen salzig und straff, birgt große Spannung, bleibt aber ein wenig karg am Gaumen und zeigt nicht die ganz große Länge. Man beachte, wie schön sich aktuell der Jahrgang 2013 (92 Punkte) zeigt!

TROPHY.SIEGER BURGENLAND

WEINGUT KOLLWENTZ

97 P. 2013 Chardonnay Gloria

„Gloria“ ist die höchstgelegene Lage am Leithaberg. Die Kühle durch die Höhenlage wird außerdem dadurch unterstützt, dass die Weingärten auf drei Seiten vom Wald umgeben sind. „Gloria bringt eigentlich immer die straffste Mineralität hervor, während Tatschler der wichtigste der Chardonnays ist“, beschreibt Andi Kollwentz und erinnert sich an den Jahrgang 2013: „Ein großer Vorteil war 2013, dass der September recht kühl war und die Vollreife erst spät einsetzte. So entstehen Weine mit besonderer Langlebigkeit.“ „Gloria“ beeindruckte das **wein.pur**-Team nachhaltig mit seiner kompakten Struktur, mit dem deutlich wahrnehmbaren, aber wunderbar abgestimmten Holzeinsatz sowie der eleganten Länge.

Besonders spannend fanden wir auch die Lage „Katerstein“ aus dem kühlen Jahrgang 2014 (91 Punkte), der in seiner reduktiven Art viel Potenzial andeutete. Die Reben dort sind noch nicht alt und von dieser Lage könnte noch einiges zu erwarten sein.

Die Lagen im Kurzporträt

„Gloria“, „Tatschler“ und „Katerstein“ wurden bereits 1570 in der Herrschaftsurbare von Forchtenstein urkundlich er-



wähnt. Die Lage „Neusatz“ ist ebenfalls nicht „neu“ – schon vor 1750 war sie mit Wein bepflanzt.

Gloria

Seehöhe: 300 bis 325 m, Süd-Ost-Ausrichtung, höchste Lage am Leithagebirge. Gesamtfläche: 5,25 Hektar (Kollwentz: 3,2 Hektar), 20-jährige Reben. Felsbraunerde mit extrem hohem Kalkgehalt, geringe Bodenaufgabe von 30 bis 40 cm, darunter der Kalkfels.

Tatschler

Seehöhe: 200 bis 240 m, Süd-Ost-Ausrichtung, windgeschützte Kessellage. Gesamtfläche: 12,1 Hektar, 29-jährige

Reben. Kristallines Gestein des Leithagebirges mit leichten Kalkauflagen.

Katerstein

Seehöhe: 220 bis 300 m, Süd-Ost-Ausrichtung, Vielzahl kleiner Weingartenparzellen. Gesamtfläche: 28 Hektar, 15-jährige Reben. Hier kommen neu gepachtete Parzellen dazu. Kristalline Schiefer des Leithabergs mit unterschiedlichen Kalkanteilen.

Neusatz

Seehöhe: 185 bis 215 m, warmer Südhang. Große, vom Hangfuß des Leithagebirges ansteigende Lage, Chardonnay im höher gelegenen Teil. Stark kalkhaltiger Boden mit hohem Grobanteil. ■

TROPHY.SIEGER NIEDERÖSTERREICH

WEINGUT JOSEF FRITZ

93 P. 2015 Chardonnay Große Reserve Steinberg

Josef Fritz ist ein Vorzeige-Winzer am Wagram und hat offensichtlich viele Talente. Vor Jahren machte er sich als Traminer-Spezialist einen Namen, heute gilt sein Roter Veltliner als Paradewein dieser autochthonen Rebsorte. Dass er es auch mit Chardonnay kann, zeigt er mit

der Großen Reserve Steinberg 2015 einmal mehr. Sehr jugendlich und fruchtgeprägt macht dieser Chardonnay schon jetzt viel Spaß, überzeugt gleichzeitig mit Tiefgang sowie Balance und hat seine Holz-Noten bereits überraschend gut integriert. An Fingerspitzengefühl beim Umgang mit Holz fehlt es Josef Fritz definitiv nicht. ■



TROPHY.SIEGER STEIERMARK

WEINGUT MUSTER.GAMLITZ

93 P. 2013 Chardonnay Grubthal

Reinhard Muster ist kein Geheimtipp mehr, sondern vielleicht der heimliche Star der Südsteiermark. Seine Weine glänzen durch Eigenständigkeit und mineralischen Zug. Besonders gilt dies für seine Lagenweine aus der Riede „Grubthal“, die an der Spitze der Qualitätspyramide stehen und nur in sehr guten Jahrgängen gekeltert werden. Vergoren und gereift wurde der Chardonnay Grubthal 2013 in neuen und alten Holzfässern. Präziser, kraftvoller Säurezug, kompakte Struktur und salzige Noten prägen den Wein – „geiler Stoff“, wie man aktuell zu sagen pflegt. ■



Zur Verkostung im Februar 2017 waren Weine aus den Jahren 2013, 2014 und 2015 zugelassen. Gerade der reife und voluminöse Jahrgang 2015 bescherte einige Weine, die aromatisch ausufernd, schmeichlerisch füllig und strukturell eher weich waren. Die nötige Frische konnten die meisten Chardonnays aber auch 2015 gut halten. Festzuhalten ist, dass die österreichischen Winzer Holz immer gekonnter einsetzen und mit unnötigem Make-up sparsamer umgehen.

Das **wein.pur**-Team bewertete in der Blindverkostung 137 Weine, davon

14 Chardonnay-betonte Cuvées. Rund 60 Weine kamen aus Niederösterreich, 40 aus dem Burgenland und 30 aus der Steiermark. Wir bedanken uns für die fünf Einreichungen aus Südtirol in sehr überzeugender Qualität. Ebenfalls „3 Gläser“ konnten wir erfreulicherweise einem Einzelkämpfer aus dem oberösterreichischen „Bergland“ verleihen. An der Finalverkostung nahmen die **wein.pur**-Autoren Alexander Lupersböck und Daniela Dejnega sowie die Weinakademiker Ursula Ludwig und Pepe Pérez-Ubeda teil. Als Gastverkoster fungierte der Winzer Martin Niegl aus Brunn am Gebirge.

ÖSTERREICH

CHARDONNAY BURGENLAND

Die Verkostung der burgenländischen Chardonnays bescherte viel Licht, aber auch Schatten. Großartig balancierte Weine wechselten mit solchen, die einfach zu stark mit Röstnoten geschminkt waren oder bei enormer Fülle die Konturen verloren. Das Leithagebirge hat sich als Terroir für Chardonnay einmal mehr bestätigt. Chardonnay-Fläche im Burgenland: 600 Hektar (Weingartengrundeherhebung 2015).



WELTKLASSE

95–100 **wein.pur**.Punkte

TROPHY.SIEGER

Kollwentz, Großhöflein

2013 Chardonnay Gloria k.A.

97 P. Attraktiv und ätherisch, Bergamotten. Deutlicher, bereits hervorragend eingebauter Holz-

einsatz. Seidiger Stoff, unendlich salzig, Weltklasse! Eleganz und Finesse. Engmaschig, feine Säure, feinkörnig, feingriffig – grandios.



Kollwentz, Großhöflein
2013 Chardonnay Tatschler
k.A.

92 P. Enorme Würze, Kräuterseitlinge, Orangen und reifer Apfel, Milkschokolade. Bestens integriertes Holz, Mittelmeer-Würze und Heu. Von enormer Kraft und Dichte, spielt aber tänzerisch in die Länge.

2013 Neusatz k.A.
92 P. Rauchig-speckige Noten, dazu viel Frucht, Schießpulver, Feuerstein. Eleganter Zug, hochfeine Gerbstoffe. Frecher Wein mit Konzentration auf die Mitte, zart schmalzige Note im Abgang.

2015 Chardonnay Leithakalk
€ 19,70
92 P. Rauchige gelbe Frucht, Kriecherl, Äpfel, intensiv. Kompakt, vibrierend salziger Zug, steinig. Bereits trinkanimierend, hat aber

Zeit. Kalkig-griffige Tannine, lebhaft Leithaberg-Frische. Terroir-geprägt.

2014 Katerstein
k.A.
91 P. Alpenkräuter, pflanzlich hopfig, reduktive Anklänge. Straffe Struktur, kraftvolle Säure, extrem salzig jodig, Kapern. Citrus, Würze; hat noch Kanten und viel Grip, braucht Zeit. Für Fortgeschrittene.

Gernot Heinrich, Gols
2013 Leithaberg DAC
Chardonnay € 14,50
92 P. Erdige Zitrusfrüchte, Bergamotten und Feuerstein. Behält immer den Fokus und die Spannung, steinig salzig, feinstrukturiert, puristisch und ungeschminkt. Fast rieslinghafte Säure, präzise bis ins Finish. Entwickelt mit Luft einen rotbeerigen Charakter, Kräuter-Würze und noch mehr Mineralität.

Thomas Schwarz –
Kloster am Spitz, Purbach
2013 Muschelkalk Reserve
€ 31,-
92 P. Dezentler Auftakt, roter Apfel, ein Hauch Wasabi. Deutet mit Luft tropische Frucht an, präsen-

tiert sich sehr straff, griffig, unkonventionell und erfreulich streng. Der vanillige Abgang sollte sich einbinden.

Wein Tallian, Rechnitz
2013 Chardonnay Reserve
€ 14,-
90 P. Meeresbrise, Minze, jodig-salziger Touch. Interessanter Typ, angenehm leichtfüßig, erinnert an Austern. Behält bei viel Kraft und Cremigkeit eine tolle Frische und kühlen Zug, hat Charakter.



Alexs – Weingut Schreiner, Gols
2015 Chardonnay Reserve
Heideboden € 9,50
87 P. Reife Marillen, Nougat, Haselnuss, zart buttrige Nase. Geschmeidige Textur, Schokobanane, cremige Rauchigkeit. Zieht schön fruchtbetont durch, stimmig, lebendig, gute Länge.

Salz Seewinkelhof, Illmitz
2015 New Style € 8,80
86 P. Vanillig, gelbfruchtig, etwäische Feinheiten übertüncht der

Barrique-Einsatz. Gute Qualität der einzelnen Komponenten, eingebaute Säure. Geschmeidig und saftig, macht wohl rasch satt.

Hans Moser, Eisenstadt
2013 Leithaberg DAC
Scheibenberg € 12,-
86 P. Fenchel, Anis und reife Äpfel in der Nase. Unglaublich würzig, dazu buttrig-rahmige Noten. Kraftvoll und lebendig, balanciert gut. Ein Hauch Pelargonien und leicht phenolisch im Finish.

René & Theresa Pöckl, Mönchhof
2015 Chardonnay € 14,50
86 P. Erdig-karamelliger Typ, noch erschlägt das Holz die Frucht. Cremiger Vanille-Touch und ätherische Noten, feinstrukturiert, griffige Tannine, holzbetont süßlich im Finale, abwarten.

Weingut & Buschenschenke Preschitz, Neusiedl am See
2014 Chardonnay Rosenberg
€ 9,70
85 P. Zitrusfrüchte, Dille und Gurken, darüber schweben Röstnoten. Ausgewogen und stoffig am Gaumen, ohne Kanten, mittlere Länge. Weicher Mainstream-Charakter.



Andi Kroiss, Illmitz
2015 Chardonnay € 6,80
Dezente Marzipan-Note, leicht rauchig und apfelig. Ehrlich und sommerlich mit grünlichem Touch, geradlinige Struktur, auf gute Art harmlos und frisch.

Schaller vom See, Podersdorf am See
2015 Chardonnay
€ 6,20
Herbe Äpfel, Orangen und Zitronen. Charmanter Stil, feinspritzig und geschmeidig. Ein wenig plakativ am Gaumen, fröhlich und vielfältig mit markanter Säure.



Der Wald, der die Lagen am Leithagebirge umgibt, sorgt für eine gewisse Kühle.