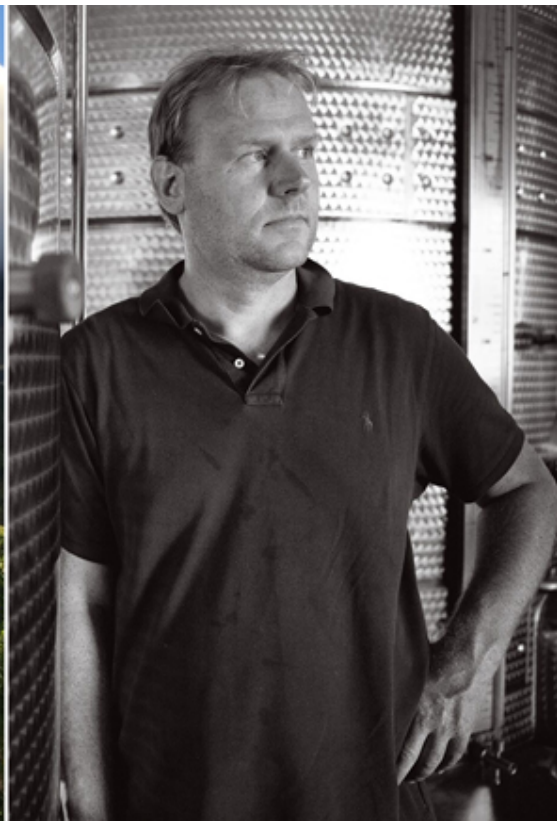
Chardonnay ist so omnipräsent wie H&M oder VW. Überall dort, wo Wein wächst, findest du ihn. Restaurants ohne Chardonnay sind so selten wie Regen in der Kalahari. Was bis vor ein paar Jahren in Ermangelung interessanter Alternativen völlig selbstverständlich war, ist heute doch ein wenig überraschend, probieren sich doch Winzer wie Konsumenten mit berechtigter Leidenschaft immer öfter an alten und raren Sorten und ungewöhnlichen Trinkerlebnissen.

Chardonnay aber kennt jeder. Und doch wächst die Rebfläche weltweit. Warum ist das so? Ich vermute, die simple Antwort ist die, dass das Niveau von Chardonnay in vielen Ländern der Welt einfach besser geworden ist. Viel

besser. Chardonnay wächst zwar prinzipiell in jedem Kartoffelacker, für richtig guten Chardonnay brauchst du allerdings ein entsprechend geeignetes Terroir – wie im Burgund, wo die mitunter besten Weißweine der Welt entstehen. Dieses Terroir zu finden, ist die erste große Herausforderung. Die zweite ist es, es entsprechend zu interpretieren und große Weißweine daraus zu keltern.



Wie schwierig allein die Wahl des Ortes ist, beweist die jahrelange Suche von **Richard Kershaw**. Mit dem Ideal eleganter, feingliedriger und doch kraftvoll-tiefer Chardonnays im Kopf, bereiste er ganz Südafrika, ehe er letzten Endes in Elgin, 400 Meter hoch über dem Atlantik fündig wurde. Auch bezüglich des Rests ließ er nichts dem Zufall überlassen. Er bereiste und studierte immer wieder das Burgund, analysierte Ozeaneinfluss und Wolkendichte und zerbrach sich wegen der geeigneten Klone und Unterlagsreben den Kopf.

Das Resultat ist ein **Chardonnay**, der – in gebrauchten Holzfässern ausgebaut – seit Jahren zu den besten Südafrikas (Tim Atkin 96 Punkte) zählt und mit einer stoffigen Textur, einem saftigen Körper, Trinkfluss, vor allem aber mit einer Bandbreite an Aromen beeindruckt, die sich von nassen Steinen über Kamille bis bis zu weißen Blüten und Zitrusaromen spannt.

Ein paar Steinwürfe von Kershaw entfernt, verfügt **Andrew Gunn** von **Iona** über das gleiche kühle Klima und keltert daraus einen teils im Holzfass ausgebauten **Chardonnay**, der nussige Noten mit reifer gelber Frucht und einer cremigen Textur verbindet.

Noch höher oben, auf stolzen 700 Metern, befinden sich die Chardonnay **Reben** von A**nthonij Rupert.**Hintergedanke bei der Wahl der Weingartens war es, die langen Vegetationszeiten zu nutzen, die eine langsame, dafür aber umso nachhaltigere Aromaentwicklung gewährleisten sollten: Eingebettet in einen saftigen Körper und eine fokussierende Säure geben Orangenblüten und feine Würznoten in der Nase den Ton an und setzen sich auch am Gaumen fort, wo Zitrus und ein wenig Vanille ergänzen.

Im von frischen Atlantikwinden geprägtem Klima von Hemel-en-Aarde (zu Deutsch „zwischen Himmel und Erde") kultiviert Jean-Claude Martin in seinem Weingut **Creation** seit mittlerweile knapp zwei Jahrzehnten Chardonnay und ist dabei zu einem der großen Interpreten der Sorte aufgestiegen. Seine im kleinen Holzfass gereifte Version duftet nach Limetten, Grapefruit und weißen Blüten. Die Textur ist samtig, die Säure frisch und lebendig, der Abgang saftig, druckvoll und lang.

Chardonnay ist aber nicht nur die große, weiße Sorte für Stillweine, sie ist auch die unumstrittene Nummer eins bei der Herstellung von Schaumweinen. Normalerweise im Cuvée mit Pinot Noir gekeltert, gibt es sie in seltenen Fällen

auch ganz für sich allein. Bei **Graham Beck** wurzeln die Chardonnay-Reben für den „**Blanc de Blanc**" auf South-African-Limestone, eine Kalkart, die der in der Champagne nicht unähnlich ist. Gereift wird Becks Meisterwerk über 36 Monate in der Flasche, wo es eine feine Perlage, Biskuitnoten und Zitrusfruchtaromen entwickelt und diese in einen eleganten, von einem vitalen Säureprofil geprägten Körper bettet.

Viel Genuss beim Verkosten der hier angebotenen herrlichen Chardonnays!

Und: Ich darf Sie schon jetzt auf **ein nächstes Highlight am 25. Oktober im Hotel Schönblick** in Eichenberg hinweisen: Zu Gast wird **Jean-Claude Martin von Creation** sein - halten Sie sich diesen Termin unbedingt frei!

Ihr Paul Seeberger – capewinewww.capewine.at