



Egal, ob Winzer oder Weinhändler, ob Kritiker oder Gastronom. Die Antwort auf die Frage nach der wichtigsten weißen Sorte der Welt fällt wohl ziemlich einstimmig aus: Chardonnay.

Regional mag das gelegentlich anders klingen – vor allem in unseren Breiten – doch nimmt man das globale Bild, gibt es kaum jemanden, der den Gegenbeweis antreten würde. Chardonnay ist nicht nur die meistgepflanzte weiße Sorte, es ist auch die vielseitigste. Die teuersten Weißweine und edelsten Schaumweine der Welt sind Chardonnays. Aber auch die mitunter besten Preis-Leistungs-Weine stammen aus der alten französischen Burgundersorte. Chardonnay ist omnipräsent.

Woran liegt das? Was macht Chardonnay so populär?

Chardonnay – das ist zumindest meine Vermutung – übersetzt wie kaum eine andere Sorte ihre natürlichen Voraussetzungen und ist doch gleichzeitig auch Spielwiese für die Winzer. Oder in anderen Worten. Chardonnay formt und wird geformt, manifestiert im Idealfall also punktgenau ihr Terroir und die Handschrift und Ideen des Winzers.

In meinem Sortiment befinden sich vier Chardonnays und kein einziger gleicht auch nur ansatzweise einem anderen.



[Creation Chardonnay](#) – **Universaltalent**: In Hemel-en-Aarde, zwischen Himmel und Erde und geprägt von frischen Atlantikwinden wurzeln in Ton und Schiefer die Chardonnaystöcke von Jean-Claude Martin. Eminente Tag-Nacht Unterschiede sorgen für Spannung, Lebendigkeit und Straffheit, der Ausbau findet im kleinen Holzfass statt und addiert reife exotische Fruchtaromen, Haselnüsse und Akazienhonig hinzu. Die Textur ist saftig und konzentriert, der Abgang würzig.

[Windmeul Chardonnay](#) – **Crowdpleaser**: Chardonnay kann auch einfach nur Spaß machen und dabei trotzdem alle Attribute eines richtig guten Weines in sich vereinen. Windmeul keltert eine Variante, die nach einigen Monaten im kleinen Holzfass Trinkfluss mit Substanz kombiniert Orangenblüten, Zitrusfrüchte und ein wenig Vanille in eine weiche, runde und cremige Textur integriert.

[Iona Chardonnay](#) – **Terroir pur**: 420 Meter über dem stets präsenten Atlantik gelegen, am Südende des Kontinents, herrscht rund um Andrew Gunns

fantastischem Weingut IONA ein Weinbauklima, das zu den kühlssten der südlichen Hemisphäre zählt. Der Chardonnay, der hier Monate später als üblich gelesen wird, wächst zwischen kreideweißen faustgroßen Steinen, die von einer minimalen Humusaufgabe bedeckt sind. Andrew vergärt spontan und baut seinen Chardonnay in großen, gebrauchten Fässern aus und was danach in die Flasche kommt ist stets von Eleganz, Finesse und Mineralität geprägt. Wer wissen will, was Terroir in Südafrika bedeutet, kommt um Ionas Chardonnay kaum herum. John Platter, Südafrikas Chefkritiker in Sachen Wein, zückt dafür in konsequenter Regelmäßigkeit 5 Sterne.

[Richard Kershaw Clonal Selection](#) – **Meilenstein:** Nicht wenige meinen, dass Richard Kershaws Clonal Selection der beste Chardonnay Südafrikas sei. Der Decanter, Englands Vorzeigemagazin in Sachen Wein, hat ihn jedenfalls zu den weltweit 10 besten Chardonnays außerhalb des Burgunds gewählt. Richard ist quasi Nachbar von Andrew, es ist also auch bei ihm kühl und karg. Die Trauben werden bei möglichst niedrigen Temperaturen gelesen und mit den Kämmen spontan vergoren, was den Weinen zusätzlich Struktur verleiht. Ausgebaut wird über ein knappes Jahr in neuen und gebrauchten Piece. Außer ein bisschen Schwefel wird dem Wein nichts hinzugefügt. Und das zahlt sich aus. Schon in der Nase geht es vielschichtig und komplex zur Sache. Rauchige, mineralische Noten finden sich darin genauso wie Zitrusanklänge, weiße Blüten und Pfeffer. Am Gaumen geht es druckvoll zur Sache. Dichte und Energie gehen Hand in Hand, die Textur ist stoffig und puristisch, die Bandbreite der Aromen wird um Haferflocken und nasse Steine ergänzt. Das Finale ist so lang, wie seine Zukunft.

CHARDONNAY-PROBIERPAKET

Wer der Vielfalt und den Unterschieden südafrikanischer Chardonnays auf die Spur kommen will, sollte sich durch das Quartett kosten.

Das **12er Probierpaket** bekommen Sie **bis zum 28. Februar 2017** um **€ 175,00** statt um **€ 195,00** (frachtfrei in Österreich). Beim **Kauf von 11 Flaschen** der angeführten Weine erhalten Sie **die 12te Flasche GRATIS**.

Bitte Bestellungen mittels E-Mail an: office@capewine.at und diesmal ausnahmsweise nicht über den Shop.

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at