

CHARDONNAY



Beim klassischen Chardonnay (Morillon) dominiert die Frucht (Apfel, etwas Quitte, auch Exotik) in Verbindung mit einer eleganten Würze (Wiesenblumen, aber auch Nüsse und Mineralik). Im kleinen Holzfass ausgebaut treten buttrig-röstige, extraktreiche Noten auf, auch Aromen von Weißbrot, Dörrobst und Rosinen.

Herkunft | vermutlich Burgund, Frankreich

Abstammung | Natürliche Kreuzung von Burgunder x Heunisch

Verbreitung | Erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts hat die Sorte Chardonnay in Österreich flächenmäßig Bedeutung gewonnen. Die Sorte war schon, besonders in der Steiermark, vertreten. Früher wurde kein Unterschied zwischen Weißem Burgunder und Chardonnay gemacht und auch in der statistischen Erfassung waren bis 2009

beide Sorten in einer Angabe (Weißer Burgunder) enthalten. In der Steiermark wird die Bezeichnung Morillon traditionellerweise als Synonym für den Chardonnay verwendet.

Wichtige ampelografische Merkmale

Blatt | mittelgroß, fünfeckig, wenig gelappt, Stielbucht nackt, offen

Traube | mittelgroß, dichtbeerig, kegelförmig, Beitraube häufig; Beeren rundlich, gelbgrün gefärbt

Morillon ist genetisch ident mit der Sorte Chardonnay. Spezialisten können an den Blättern und Trieben geringfügige farbliche Unterschiede erkennen. Das reicht aber nicht, um von einer selbstständigen Sorte zu sprechen. Auch an der Traube sind keine Unterschiede erkennbar.

Reifezeit | mittel

Bedeutung, Ansprüche

Die Sorte ist weltweit verbreitet, liefert Weine, die zu den teuersten Weinen der Welt zählen, aber auch den Grundwein für die Champagnererzeugung. Benötigt gute, warme Lagen mit tiefgründigen Böden mit guter Wasserversorgung und höherem Kalkgehalt.

Weinbauflächen (ohne Gewähr)

Österreich | 1617 ha, 3,5 %

Burgenland | 566 ha

Wein

Je nach Reife werden unreife, dünne und grasige, aber bei voller Reife sehr wuchtige Weine gewonnen. Der Weinausbau erfolgt in zwei Stilrichtungen – der klassische imahltank mit betonter Frucht und anregender Säure und andererseits, meist international üblich mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht. Die besten Vertreter dieser komplexen Chardonnays wachsen im Nordburgenland und in der Steiermark, aber auch in einzelnen Lagen Niederösterreichs und Wiens.