



Weinprobe bei Ernst Dautel am 12. November 2004

Es war ein illustres Grüppchen geübter Freunde
und Förderer des Chardonnay Freundeskreis
Stuttgart

Maria Sawtschenko,
Alexander Kusch,
Dr. Philipp von Boehm-Bezing,
Detlef Vogt und Begleitung,
Franz und Sabine Krappel,
Wilfried Volmer,
Herr und Frau Warnicke,
Rosemarie L. Kölmel,
Silvia und Rudolf X. Ruter,

das sich am Abend des 12. November 2004 im
Weingut Ernst Dautel in Bönningheim nach
teilweise nächtlicher Irr- und Anfahrt traf.

Im Nachbarort von Brackenheim, wo Theodor Heußens Wiege stand, war auch die Wiege des Chardonnay in Württemberg. Der junge unternehmungsfreudige Winzer hatte sich – nach dem Besuch der Weinschule Geisenheim - schon in den 80er Jahren vom kleinen elterlichen Nebenerwerbsbetrieb in Meimsheim und auch von der heimischen Weingärtner-Genossenschaft verabschiedet, um unbeschwert vom Althergebrachten, neue Wege zu gehen. Dass ihm und seiner Ehefrau Hannelore es gelang, nach harter und einfallreicher Arbeit, die Marke "Dautel-Bönningheim" zu größtmöglichen Erfolgen mit herausragenden Qualitätsweinen zu führen, konnte damals noch niemand ahnen.

Die Sorte Chardonnay spielte dabei auch eine entscheidende Rolle. Schon früh hatte er auf diese Traubenart gesetzt und lange um die Genehmigung zum Versuchsanbau gekämpft. Dautel wurde ein Synonym für (nicht ganz billige) Weine der Sonderklasse. Seine Schwabenweine aus dem Stohmberg – ausgebaut im Burgunderstil - ernteten Beifall weit über die Landesgrenzen hinaus.

Sein Spätburgunder "S" wurde schon 1993 als bester Rotwein Deutschlands ausgezeichnet. Auch im GaultMillau 2004 wurde er mit "4 Trauben" geehrt und Dautels Prädikatsweingut zählt die Fachpresse zu den 100 besten Weingütern in Deutschland (begonnen hat er mit dem Anbau auf 30 a, Gesamtanbaufläche heute 10,5 ha davon ca 4 % für Chardonnay,). In seinem Überblick auf den steilen Erfolgsweg (seit 1510 in Familienbesitz) seiner Erzeugnisse mit einer Jahresproduktion von rund 75.000 Flaschen, beantwortete der sympathische Gastgeber den beeindruckten Chardonnayfreunden aus Stuttgart zahlreiche Fragen, die in der Erkenntnis mündeten, hier einen Großen der Branche kennen gelernt zu haben, dessen Aufstieg in Württemberg beispielgebend ist und für die Erzeuger wie auch für die Verbraucher noch eine gute Zukunft erwarten lässt.

Ohne großes Gehabe, in souveräner, aber stets bescheidener Weise konnte Ernst Dautel mit einer bis dahin noch nie dagewesenen 15 Jahre umfassenden Chardonnay-Horizontal-verkostung seine Gäste von dem Gesagten überzeugen.

Hier unsere Notizen:

- Chardonnay 1989** im Holzfass vom ersten Tag an
2-jährige Stöcke, pro Stock je 2 Trauben
Jungferntein
11,5 % - Gesamtertrag ca. 150 Flaschen
durchaus noch trinkbar mit schöner Säure- leicht seifig mit Petrolnote
mit kräftig gelber Honignase – Erinnerung an Burgund
- Chardonnay 1990** kräftiger Jahrgang – trotz junger Reben schon exzellente Qualität
war seinerzeit sehr begehrt und schnell ausverkauft
Vorstellung in Mainz mit sehr gutem Renommée
13,5 % - zwei Barriquefässer only
fruchtig“ aber noch schön säurebetont,
Alkoholgeschmack, trotz des Alters mit Potenzial
Superwein, der das Renomee von Ernst Dautel mit begründet hat
- Chardonnay 1991** 11 Monate im neuen Barrique-Faß
12 %
gute Nase, spritzig, frisch, lebendig,
leichter Mandelton“, mit deutlicher Barriquenote,
schon etwas Altersnoten bei flachem Abgang
- Chardonnay 1992** ausgebaut in neuen Fässern
12,5 %
Präsente kräftige Säure – schöne, buttrige Nase,
irgendwie leicht bittrig, Karameltöne, kräftiger Abgang
schöner Trinkwein
- Chardonnay 1993** war sehr guter und ergiebiger Jahrgang
wertvollstes Jahr nach 1990
13 % Schmelzige kräftige Blume
volles, rundes Aroma Abgang sehr holzig/buttrig, trotz der schönen Frucht
- Chardonnay 1994** 12,5 % schwacher Jahrgang
Blume flach – riecht kaum und ohne Aroma
- Chardonnay 1995** war ordentlicher Jahrgang
11,5 %
Nasser Hunde oder kräftige Blume – viel Frucht, gigantische frische Säure
- Chardonnay 1996** 11,5 %
Petrol-Blume – sehr säurebetont - Oxidations - Geschmack
sehr schade
- Chardonnay 1997** exzellenter Jahrgang – perfekter Qualitätswein
13 %
Blume leicht schmelzig – Abgang fruchtig
Superwein.....KAUFEN!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Chardonnay 1998	13 % nicht besonders - zu viel Alkohol – Schärfe im Abgang
Chardonnay 1999	sehr gutes Jahr durchschnittlich 100° Öchsle 13 % „Blume fruchtig und bombig, Abgang noch zu holzig, leichter Mandelgeschmack“
Chardonnay 2000	schwieriger Jahrgang - zuviel Regen Säurefäulnis – handausgelesen Qualitativ mittleres Jahr 13 % „Volle runde Nase, Abgang leicht holzig“
Chardonnay 2001	exzellent 13 % sehr feine mineralische Nase, schöne 5,5 gr Restsäure und Restzucker relativ hoch- schmeckt sehr fruchtig - schreit nach Fisch – gut eingebundenes Holz, schöner Wein mit Potenzial
Chardonnay 2002	13 % - wenig Säure sehr fruchtige Blume, wenig Säure, Abgang sehr gut Beeren-Geschmack - toller Wein
Chardonnay 2003	13,5 % sehr fruchtige Blume – frisch, noch zu jung – mit leichtem Holz im Hintergrund

Der abschliessende Gang durch den neuen Barrique-Keller (vgl. auch die homepage www.weingut-dautel.de) rundeten diese einmalige Weinprobe – begleitet von tollen Rohmilchkäsen und frischen Brot – vorzüglich ab. Es war wirklich ein spannender Abend.

Was ist der Chardonnay Freundeskreis Stuttgart ?

Beim Thema Chardonnay geraten Fachleute und informierte Laien leicht in eine euphorische Tonlage. Nicht ohne Grund. Wie man es auch drehen und wenden mag, dieser Rebsorte verdanken wir die weltbesten trockensten Weißweine. Nur ein Riesling vermag -bisweilen- vergleichbares Niveau zu erreichen. Die Chardonnay-Traube, eine ursprünglich rein burgundische Spezies, wird überall auf der Erde angebaut. Hierbei liegen Frankreich und die USA weit vorne.

Überall ist sie weiterhin stark im Vormarsch - nicht nur in Italien, Rußland, Schweiz sogar in Deutschland gehört sie derzeit zu den am stärksten favorisierten weißen Rebsorten. Nichtsdestotrotz ist diese Rebsorte gerade in der Literatur noch etwas stiefmütterlich vertreten und wird auch bei nationalen und internationalen Weinverkostungen eher am Rande gewürdigt.

Der **Chardonnay Freundeskreis Stuttgart** (gegründet Frühjahr 1991) will versuchen, durch kritisches Prüfen, Probieren und Wählen die große mannigfaltige Vielfalt der diversen Ausprägungen zu ergründen und dieses schöne Weißweinerlebnis einer breiteren Basis von Weinfreunden näher zu bringen. Zur Kontaktaufnahme schicken Sie uns gerne eine Mail an den ChardonnayFreundeskreis@web.de. Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Fragen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ruter.de im Bereich CHARDONNAY