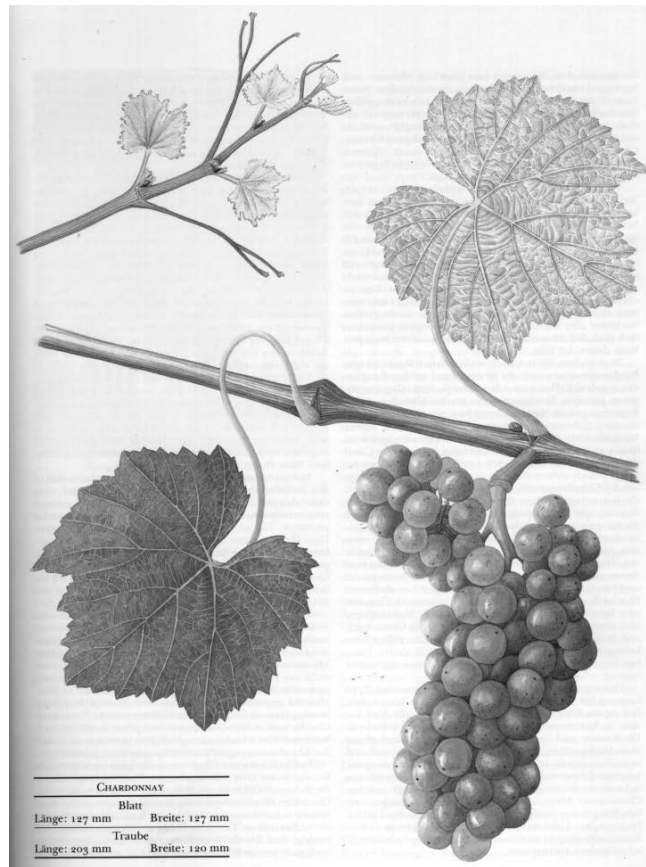


# Was Sie schon immer über Chardonnay wissen wollten



Rudolf X. Ruter

Chardonnay Freundeskreis Stuttgart

<http://chardonnayclub.wordpress.com/veranstaltungen2/>

**3. November 2014**

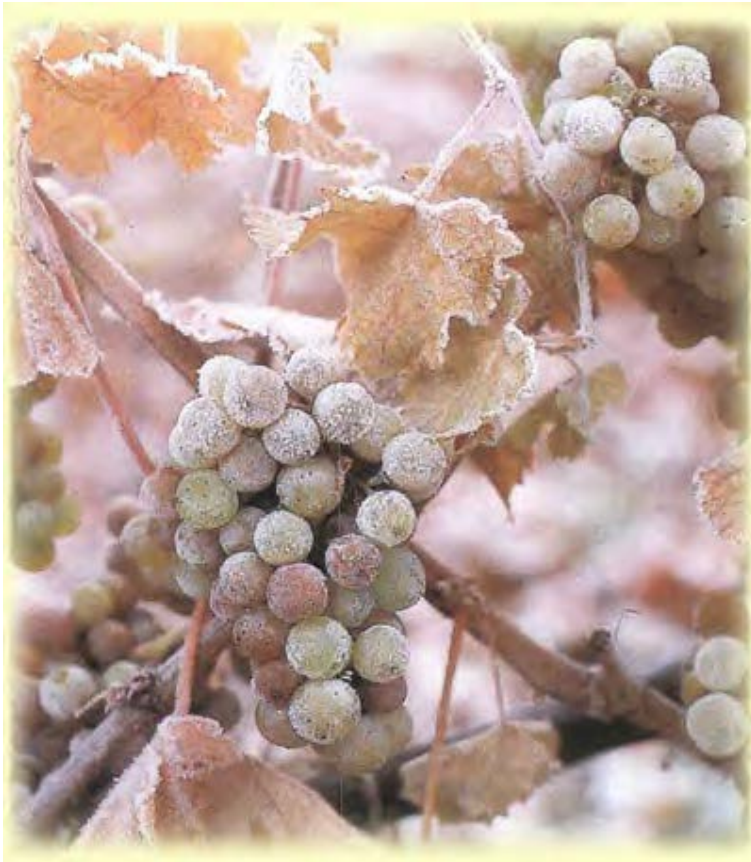
Präsentation ca 60 Folien

Dateigrösse ca 28 MB

Kostenlos downloadbar unter

[www.ruter.de](http://www.ruter.de)

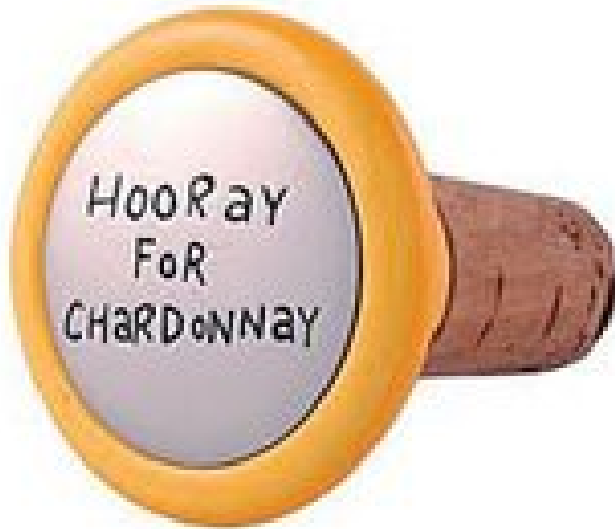
# Deutsche weiße Rebsorten



Anbaufläche	2012 ha	2012 Prozent	2002 ha
Riesling	22.636	22,2	21.514
Müller-Thurgau	13.374	13,1	18.609
Silvaner	5.185	5,3	6.422
Grauburgunder	4.859	4,8	2.905
Weißburgunder	4.280	4,2	2.795
Kerner	3.288	3,2	6.054
Bacchus	1.893	1,9	2.967
Scheurebe	1.573	1,2	2.693
Gutedel	1.146	1,1	1.177
Gewürztraminer	870	0,9	848
Sauvignon Blanc	650	0,6	186
Ortega	594	0,6	1.054
Huxelrebel	571	0,6	1.132
Elbling	553	0,5	1.043
Faberrebe	488	0,5	1.305
Morio-Muskat	457	0,4	1.100
<b>Chardonnay</b>	<b>1.388</b>	<b>1,4</b>	<b>531</b>
Sonstige	2.434	2,4	2.034
<b>Gesamt Weiß</b>	<b>66.239</b>	<b>64,8</b>	<b>73.882</b>
<b>Gesamt Rot</b>	<b>36.583</b>	<b>35,8</b>	<b>29.723</b>
<b>Total</b>	<b>102.822</b>	<b>100</b>	<b>103.605</b>

Quelle: [http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau\\_in\\_Deutschland](http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Deutschland)

# Anbaufläche Chardonnay



## Deutschland

**1.388** ha (1,4 % der Rebfläche 2012)  
(531 ha (0,5 % ) der Rebfläche 2002)

**Europa** ca. 70.000 ha  
ca 44.000 ha in Frankreich  
und in Italien ca 12.000 ha

**Weltweit** ca. 175.000 ha;  
davon in  
Kalifornien ca. 45.000 ha  
Australien ca. 33.000 ha,  
Chile ca 9.000 ha,  
Südafrika ca 9.000 ha,  
Neuseeland ca 4.000 ha

<http://de.wikipedia.org/wiki/Chardonnay>



3. November 2014

# Freiherr von und zu Franckenstein

„Den Geschmack kann man nicht am Mittelgut  
Bilden, sondern nur am  
Allervorzüglichstem“.

(Johann Wolfgang von Goethe 1749 – 1832)

**Seit Februar 2008 ist der junge Winzer  
Stefan Huschle Pächter des Weingutes  
Freiherr von und zu Franckenstein. Gemeinsam  
mit seiner Familie bewirtschaftet er 14 Hektar  
in Besten Ortenauer Lagen.**



Weingut

Freiherr von und zu Franckenstein

Weingartenstraße 66

77654 Offenburg

[weingut@weingut-von-franckenstein.de](mailto:weingut@weingut-von-franckenstein.de)

Telefon: 0781/3 49 73

# Test 1: Rebsorten und ihre Synonyme

<b>Synonyme</b>	<b>Riesling</b>	<b>Sémillion</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>CHARDONNAY</b>	<b>Andere Rebsorte</b>
Pouilly-Fumé					
Mersault					
Corton-Charlemagne					
Morillon					
Sancerre					
Chablis					
Meursault Charmes					
Pouilly-Fiussé					

# Weitere Synonyme für Chardonnay



- Arnaison – Arboisier – Aubaine – Auvernat – Auxerois
- Beaunois
- Chardennet – Chardenai – Chardonnet – Chaudenay – Clevener - Chablis
- Epinette - Feinburgunder
- Gamy Blanc – Goldener Weißburgunder
- Mâconnais – Melon d'Arbois – Morillon – Melon Blanc - Noirien Blanc
- Obaideh – Merqué
- Petit Chatey – Petite Sainte-Marie – Pinot Blanc á Crémant – Plant de Tonnerre
- Rousseau – Roussot
- Weißer Clever

# Die Rebe Chardonnay



Die Sortenunterschiede zur Burgunderfamilie sind gering.

Die Lyraförmige (U-förmige und offene) Stielbucht des Chardonnay ist durch blanke Blattnerven begrenzt.

Die Trauben-Farbe ist anfangs „weiß“, gelblich-grün und letztlich in voller Reife gold-gelb.



# Sinnesempfindung und Wein



Die Deutschen Gelehrten sind der Ansicht, daß jene, welche für die Harmonie empfänglich sind, einen Sinn mehr besitzen als die anderen,“

Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 1825

Michael Broadbent beschreibt in seinem Buch „Weine – prüfen, kennen, genießen“ u.a. folgende Sinne

- Tast- und Temperatursinn
- Gehörsinn
- Gesichtssinn
- Geschmacksinn
- Geruchssinn

Als „Degustations-Hilfe“ empfiehlt er das nebenstehende von ihm und Hugh Johnston entwickelte „Sunday-Timews-Prüfblatt“

 <b>THE CHRISTIE'S-SUNDAY TIMES WINE CLUB TASTING CHART</b> 	
Name des Weines Distrikt/Typ Produzent/Händler	Jahrgang Kaufdatum Preis
<b>AUGE</b> Punktzahl (max. 4) <input type="text"/> KLARHEIT trüb, matt, klar, brillant FARBTIEFE wässrig, blass, mitteltief, tief, dunkel FARBE (Weiss) grünlich, blassgelb, gelb, gold, braun (Rot) purpur, rot, rotbraun VISKOSITÄT leicht perlend, wässrig, normal, schwer, ölig	glanzhell, ziegelrot, Stroh, Bernstein, Tawny, Rubin, Granat, Œil de Perdrix, unbestimmt, schwarz
<b>NASE</b> Punktzahl (max. 4) <input type="text"/> ALLG. EINDRUCK neutral, sauber, attraktiv, hervorragend, fremd (z. B. bierig, stichig, oxydiert, hölzern usw.) FRUCHTAROMA keines, leicht, deutlich, identifizierbar (z. B. Riesling) BOUQUET keines, gefällig, komplex, stark	Zedernholz, Kork- geruch, Holz, dumpf, blumig, rauchig, honig-, zitronenartig, würzig, Birnenbonbons, schweflig
<b>GAUMEN</b> Punktzahl (max. 9) <input type="text"/> SÜSSE (Weiss) knochentrocken, trocken, halbtrocken, halbsüss, süß TANNIN (Rot) adstringierend, hart, trocken, weich SÄURE flach, erfrischend, ausgeprägt, bissig KÖRPER sehr leicht und dünn, leicht, mittelmäßig, körperreich, schwer ABGANG kurz, akzeptabel, ausgedehnt, anhaltend GLEICHGEWICHT unausgewogen, gut, sehr schön ausgewogen, perfekt	apfelartig, bitter, bran- dig, schwarze Johannis- beere, caramel, dumpf, erdig, flach, grün, tintig, weich, nussartig, mostig, salzig, seidig, würzig, fleischig, hölzern, wässrig
<b>ALLGEMEINE QUALITÄT</b> Punktzahl (max. 3) <input type="text"/> Vierschrötig, arm, annehmbar, fein, hervorragend	Finesse, Eleganz, Harmonie, reich, delikat, Rasse
<b>TOTAL PUNKTZAHL</b> (von 20) <input type="text"/>	<b>DATUM</b>

Zusammengestellt von Hugh Johnson und Michael Broadbent, M.W. © 1975

WIE DIESE KARTE ZU GEBRAUCHEN IST  
 Wein appelliert an den Gesicht-, Geruchs- und  
 Geschmackssinn. Diese Karte ist ein Führer zur  
 Analyse des Eindrucks und ein aide-mémoire  
 für jeden Wein, den Sie probieren. Wählen Sie  
 ein Wort aus der linken Kolonne und eines oder  
 mehrere aus der rechten. Dann geben Sie die  
 Note je nach dem Vergnügen, das Ihnen der  
 Wein bereitet. Ganz rechts bleibt der Platz für  
 Ihren persönlichen Kommentar.

# Test 2



## THE CHRISTIE'S-SUNDAY TIMES WINE CLUB TASTING CHART



Name des Weines Distrikt / Typ Produzent / Händler		Jahrgang Kaufdatum Preis	
<b>AUGE</b> <input type="text"/> Punktzahl (max. 4)	<input type="text"/>	glanzhell, ziegelrot, Stroh, Bernstein, Tawny, Rubin, Granat, Œil de Perdrix, unbestimmt, schwarz	Kommentar
KLARHEIT trüb, matt, klar, brillant FARBTIEFE wässerig, blass, mitteltief, tief, dunkel FARBE (Weiss) grünlich, blassgelb, gelb, gold, braun (Rot) purpur, rot, rotbraun VISKOSITÄT leicht perlend, wässerig, normal, schwer, ölig			
<b>NASE</b> <input type="text"/> Punktzahl (max. 4)	<input type="text"/>	Zedernholz, Kork- geruch, Holz, dumpf, blumig, rauchig, honig-, zitronenartig, würzig, Birnenbonbons, schweflig	
ALLG. EINDRUCK neutral, sauber, attraktiv, hervorragend, fremd (z. B. bierig, stichig, oxydiert, hölzern usw.) FRUCHTAROMA keines, leicht, deutlich, identifizierbar (z. B. Riesling) BOUQUET keines, gefällig, komplex, stark			
<b>GAUMEN</b> <input type="text"/> Punktzahl (max. 9)	<input type="text"/>	apfelartig, bitter, bran- dig, schwarze Johannis- beere, caramel, dumpf, erdig, flach, grün, tintig, weich, nussartig, mostig, salzig, seidig, würzig, fleischig, hölzern, wässerig	
SÜSSE (Weiss) knochentrocken, trocken, halbtrocken, halbsüss, süß TANNIN (Rot) adstringierend, hart, trocken, weich SÄURE flach, erfrischend, ausgeprägt, bissig KÖRPER sehr leicht und dünn, leicht, mittelmäßig, körperreich, schwer ABGANG kurz, akzeptabel, ausgedehnt, anhaltend GLEICHGEWICHT unausgewogen, gut, sehr schön ausgewogen, perfekt			
<b>ALLGEMEINE QUALITÄT</b> <input type="text"/> Punktzahl (max. 3)	<input type="text"/>	Finesse, Eleganz, Harmonie, reich, delikat, Rasse	WIE DIESE KARTE ZU GEBRAUCHEN IST Wein appelliert an den Gesichts-, Geruchs- und Geschmackssinn. Diese Karte ist ein Führer zur Analyse des Eindrucks und ein aide-mémoire für jeden Wein, den Sie probieren. Wählen Sie ein Wort aus der linken Kolonne und eines oder mehrere aus der rechten. Dann geben Sie die Note je nach dem Vergnügen, das Ihnen der Wein bereitet. Ganz rechts bleibt der Platz für Ihren persönlichen Kommentar.
Vierschrötig, arm, annehmbar, fein, hervorragend			
<b>TOTAL PUNKTZAHL</b> (von 20) <input type="text"/>	<input type="text"/>	<b>DATUM</b>	

Zusammengestellt von Hugh Johnson und Michael Broadbent, M.W. © 1975

# Azienda Agricola Orlando Abrigo



Azienda Agricola Orlando Abrigo  
Fraz. Cappelletto, 5  
12050 Treiso d'Alba Piemont  
Tel +39 0173 630232  
Fax +39 0173 566406 –  
[www.orlandoabrigo.it](http://www.orlandoabrigo.it)

# Dorf Chardonnay



An der D56 zwischen Ozenay und Uchizy gelegen (nicht weit von der Autobahn A6), beginnen hier die Weinberge des nördlichen Hoch-Mâconnais – angeblich befindet sich hier das französische Tor zum Süden und das Dörfchen Chardonnay (27 km von Mâcon und 8 km von Tournus entfernt),

Das schmucke Winzerdorf bezeichnet sich selbst als weinselig und sollte nicht nur wegen seinem Namen zu jeder Rundfahrt durch die Weinberge des Hoch-Mâconnais gehören. Es gibt ca 200 Einwohner und eine Genossenschaftskelterei - ca 90 % der gesamten Rebenernte wird im Mâconnais in Kooperativen verarbeitet. Daneben gibt es in diesem malerischen, meist blumengeschmückten Dorf eine romanische Kirche aus dem 11. Jh., Statuen des Heiligen Rochus und des Heiligen Germanus aus dem 17. Jh. und den sogenannten "Pannekauken-Felsen", der bis zum Neolithikum zurückreicht. Natürlich gibt es auch zwei Schlösser aus dem 16. Jh. bzw. aus dem 19. Jh. (wo nicht in Frankreich?), die die Sehenswürdigkeiten des Dorfes vervollständigen.

Zum Glück für den Rest der Welt haben die Winzer des Mâconnais es versäumt, sich ihre heimischen Weine mit einem Exklusivrecht (auf die Verwendung der Bezeichnung Chardonnay) schützen zu lassen.

# Weine aus dem Ort Chardonnay



**CAVE DE CHARDONNAY  
BOURG**

Telefon  
0385405049

Nicht im Ort gelegen  
**CAVE COOPERATIVE DE  
CHARDONNAY**

F-71260 LUGNY  
Telefon  
0385332285

# Stilrichtungen beim Chardonnay



- **Chablis Stil**  
Edelstahl, kaum Holz; frisch, fruchtig, leicht;  
jung zu trinken
- **Chablis**  
mineralischer Duft, nicht ganz reifer Apfel,  
grüner Geschmack (kräftige Säure),  
vielfältiges und dezenteres Aroma
- **Traditioneller kalifornischer Stil**  
Edelstahlgärung und Barriquelagerung;  
fruchtig, blumig, komplex
- **Übertriebener Französischer Stil**  
Barriqueausbau; fett, kräftig, wuchtig, viel  
geröstete Eiche, intensives Caramelaroma,  
langer Abgang
- **Mersault**  
breit, erinnert an Butter und Werters Echte
- **Corton Charlemagne**  
Nüße aller Art