



Chardonnay

In seiner Heimat, dem Burgund, liefert der Chardonnay die grossen Weissweine. Dank seines robusten Wesens wird Chardonnay heute aber auf der ganzen Welt erfolgreich angepflanzt und dürfte jedem Weinliebhaber ein Begriff sein.

Der Chardonnay treibt früh aus und ist daher anfällig auf Spätfröste. Im Anbau gilt es seine Wuchskraft durch entsprechende Laubpflegemassnahmen zu regulieren. Bei Kellermeistern ist die Sorte aufgrund ihrer Gestaltungsfähigkeit beliebt und tatsächlich macht der Chardonnay ob trocken, süss, als Schaumwein oder im Eichenholz ausgebaut immer eine gute Figur.

Auch die Weinliebhaber schätzen den Chardonnay aufgrund seiner gefälligen Art. Aromaanalysen bescheinigen dem Chardonnay denn auch ein interessantes Wesen. So wurden in ihm Geschmackstoffe festgestellt die u.a. auch in Himbeeren, Vanille, Tropenfrüchten, Pfirsichen, Tomaten, Tabak, Tee und in den Blütenblättern von Rosen vorkommen.

Dieses enorme Ausgangspotential mag als Erklärung für die grosse Vielfalt an Chardonnays dienen, die man heute rund um den Globus antrifft. Welchem Wein man den Vorzug gibt ist letztendlich Geschmacksache.

Der Chardonnay der Domaine de Soleure gedeiht auf drei sehr gut exponierten Parzellen, die alle im Kanton Neuenburg liegen. Die Bodenbeschaffenheit der Parzellen wird von gelbem, stark verwittertem Kalk und Lehm geprägt. Die geologische Zusammensetzung dieser Böden fördert die frischen, mineralischen Noten im Wein. Dieser Effekt zeigt sich auch deutlich bei den Sorten Chasselas und Merlot die ebenfalls auf diesem Bodentyp gedeihen.

Die gewonnenen Trauben werden zum einen Teil im Stahltank vinifiziert. Daraus entsteht ein Wein, der seine Sortentypizität deutlich zum Ausdruck bringt und jung getrunken wird.

Ein weiterer Teil der Trauben werden nach Burgundischer Art in Barriques ausgebaut. Dieser Wein entfaltet sich erst nach einer gewissen Lagerzeit.

