Der Geschmack von Gletschermoräne und Kalkgestein

Die besten Schweizer Chardonnays kommen aus Graubünden und dem Tessin, auch andere Regionen müssen sich nicht verstecken – die SonntagsZeitung hat für Sie getestet

Economy: Bis 20 Franken

1 **Chardonnay Vully 2013, Cru de l'Hôpital, 16,5 Punkte, 16.50 Franken.** Helles Goldgelb; apartes, animierendes Bouquet, florale Noten, Eisbonbon, Ananas, leicht grüner Touch; im Geschmack molliger Auftakt, kontrastiert von einer frischen, saftigen Säure, ein Hauch Kohlensäure; gute Länge mit salzigem Unterton. Erfrischender Freiburger Chardonnay, macht Lust auf ein zweites Glas. Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully FR, Tel 026 673 19 10, cru-hopital.ch

2 **Meilener Chardonnay 2012, Schwarzenbach Weinbau, 16,5 Punkte, 20 Franken.** Mittleres Goldgelb; kräftiges, dezent holzgeprägtes Bouquet, Röstaromen, leicht buttrige Note, Anflug von Milchschokolade, Buchsbaum, Holunder; im Gaumen weicher Auftakt, mittelgewichtig, prononcierte Säure, dadurch etwas schroff, Holz gut eingebunden; mittlere Länge. Frischer, gradliniger Chardonnay vom Zürichsee. Schwarzenbach Weinbau, Meilen ZH, Tel 044 923 01 25, reblaube.ch

3 **Chardonnay 2012, Domaine des Balisiers, 16,3 Punkte, 17 Franken.** Helles Goldgelb; in der Nase würzig und ausdrucksstark, fast schon parfümiert; Anflug von Bergamotte, Süssfrucht, Holunder, Honig; im Geschmack weicher Auftakt, füllig, stoffig, gute Säurestruktur, frisch; mittellanger, leicht süsser Abgang (Restzucker?). Ein Schmeichler von einem Chardonnay aus Genf, trinkreif. Domaine des Balisiers, Satigny GE, Tel 022 753 19 58, balisiers.ch

4 **Chardonnay 2013, Cave du Rhodan, 16,3 Punkte, 19.50 Franken.** Mittleres Gelb mit Grünreflexen; würzig-warmes Bouquet, Anflug von Ananas, kandierten Früchten; im Gaumen opulenter Auftakt, vollmundig, kraftvoll, präsente, lebendige Säure, ein Hauch Restsüsse; gute Länge. Recht opulenter, typischer Walliser Chardonnay, dürfte etwas trockener sein. Cave du Rhodan, Salgesch VS, Tel 027 455 04 07, www.rhodan.ch

5 **Chardonnay Féchy 2012, Domaine du Martheray, 16 Punkte, 17.60 Franken.** Helles Goldgelb; verhalten-kräuteriges Bouquet, gewisse Tiefe, molkige Note, Birne, auch etwas Gummi, rauchig; im Gaumen molliger Auftakt, eher flaue Säure, laktische Spuren; warmer, holzbetonter Abgang. Eher molliger Waadtländer Chardonnay, der aber durchaus Trinkspass bereitet. Auderset, Sonceboz BE, Tel 032 489 14 54, www.auderset-cie.ch

6 **Chardonnay La Côte 2013, Cave Cidis, 15,8 Punkte, 13.90 Franken.** Helles Goldgelb; einladendes, primärfruchtiges Bouquet, dezent buttrig, Noten von Ananas und gelben Früchten; im Geschmack kohlensäuregeprägter Auftakt, schlank, zupackend, spitze Säure, aromatisch etwas eindimensional; im Abgang mittellang und leicht bitter. Korrekter, sehr preiswerter Waadtländer Chardonnay. Cave Cidis, Tolochenaz VD, Tel 021 804 54 64, cavecidis.ch

7 **Chardonnay de Sierre 2014, Maurice Zufferey, 15,5 Punkte, 15 Franken.** Helles, leuchtendes Gelb; in der Nase neutral, verhalten, florale Noten, Anflug von Banane, Gebäck, Curry; im Gaumen gradlinig, frisch, saftige Säure, ein Hauch Kohlensäure und Restzucker (?); gute Länge. Erfrischender, unkomplizierter, süffiger Apéro-Chardonnay aus dem Wallis. Maurice Zufferey, Sierre VS, Tel 027 455 47 16, mauricezufferey.ch

8 **Chardonnay Carisma 2014, Gialdi, 15,5 Punkte, 15.50 Franken.** Helles Gelb; in der Nase spürbare Gäraromatik, Noten von Eisbonbon, Minze, Holunder; im Gaumen lebendiger Auftakt, schlanker Körper, präsente Säure, frisch, diskrete Struktur; eher kurzer Abgang. Frischer, eher belangloser, leichter Apéro-Chardonnay aus dem Tessin. Gialdi Vini SA, Mendrisio TI, Tel 091 640 30 30, gialdi.ch

9 **Chardonnay Le Trésor 2013, La Cave de Genève, 15,5 Punkte, 16.90 Franken.** Mittleres Gelb; reintöniges, sortentypisches, eher verhaltenes Bouquet, Noten von Ananas, Eisbonbon, Banane, Nüssen; im Gaumen weicher Auftakt, präsente Säure, mittelgewichtig, kernig; mittellanger, leicht trocknender Abgang. Gut gemachter, aber etwas harmloser Chardonnay aus Genf. La Cave de Genève, Satigny GE, Tel 022 753 11 33, cavedegeneve.ch

10 **Chardonnay 2013, Jean-René Germanier, 15,5 Punkte, 17.50 Franken.** Mittleres Goldgelb; in der Nase würzig-verhalten, Eisbonbon, florale Noten, Bergamotte, Minze, Honig; im Gaumen eher ruppiger Auftakt, vollmundig, Säure diskret, daneben ein Hauch Kohlensäure; flauer Abgang. Guter Einstiegs-Chardonnay aus dem Wallis, insgesamt etwas banal. Jean-René Germanier SA, Vétroz VS, Tel 027 346 12 16, jrgermanier.ch

Business: Bis 30 Franken

1 **Chardonnay Les Glariers 2012, Maurice Zufferey, 17,3 Punkte, 21 Franken.** Mittleres Goldgelb; opulentes Bouquet, deutliche Röstaromen, Vanille, Noten von Honig, Nüssen, gelben Früchten; im Gaumen weicher Auftakt, füllig, saftige Säure, spürbare Holztannine, wiederum Vanillearoma; langer, salziger Abgang. Komplexer Walliser Chardonnay, kraftvoll und elegant in einem. Maurice Zufferey, Sierre VS, Tel 027 455 47 16, mauricezufferey.ch

2 **Chardonnay Villeneuve 2012, Clos du Châtelard, 17 Punkte, 20.50 Franken.** Helles Gelb mit Grünreflexen; verhaltenes, klares, frischfruchtiges Bouquet, Anflug von Minze, Nadelholz, leicht laktische Note; im Geschmack weicher Auftakt, mittelgewichtig, dezente Säure, spürbares Holz; gute Länge. Ein eleganter, nobler Waadtländer Chardonnay, hat noch Potenzial. Hammel SA, Morges VD, Tel 021 822 07 07, hammel.ch

3 **Chardonnay élevé en Barriques 2012, Château d'Auvernier, 17 Punkte, 22.40 Franken.** Mittleres Goldgelb; opulentes, holzgeprägtes Bouquet, Röstaromen, daneben Noten von Nüssen, Honig, Bergamotte, Banane; im Gaumen saftiger Auftakt, mittelgewichtig, stramme Säure, Holzaromatik; schöne, salzige Länge. Klassischer, heute noch etwas schroffer Neuenburger Chardonnay. Wyhus Belp, Belp BE, Tel 031 810 41 41, wyhusbelp.ch

4 **«N» Noblesse de Chardonnay 2012, Henri Cruchon, 17 Punkte, 23 Franken.** Kräftiges Gelb mit Grünreflexen; vielschichtiges, mächtiges Bouquet, noble Holzprägung, nussig, spürbarer Alkohol, leicht laktische Note; kräftiger Auftakt im Gaumen, vollmundig, frisch, präsente Säure, gut eingebautes Holz; mittlere Länge. Facettenreicher, noch holzgeprägter und etwas alkoholreicher Chardonnay aus der Waadt mit Potenzial. Cultivino, Liebefeld BE, Tel 031 972 49 39, cultivino.ch

5 **Chardonnay Meandro San Giorgio 2013, Tenuta San Giorgio, 17 Punkte, 23 Franken.** Mittleres Goldgelb; verhaltenes, dezent buttriges Bouquet, diskrete Röstaromen, Noten von Melone, Minze und Sauerkraut; im Geschmack frischer Auftakt, mittelgewichtig, knackige Säure, schöner Holzeinsatz; recht langer, leicht salziger Abgang. Lebendiger, gradliniger, vielleicht etwas neutraler Tessiner Chardonnay. Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno TI, Tel 091 605 58 68, tenutasangiorgio.ch

6 **Malanser Chardonnay 2013, Peter Wegelin, 17 Punkte, 26.80 Franken.** Blasses Goldgelb; in der Nase ziemlich expressiv, Noten von Ananas, Limette, Honig, Holunder, daneben Holzaromatik, Caramel; im Gaumen säurebetonter Auftakt, frische Kohlensäure, mittelgewichtig, aromatisch noch etwas dezent; mittellanger Abgang. Lebendiger, jugendlicher, noch etwas unruhiger Chardonnay aus Graubünden. Vinothek Brancaia, Zürich, Tel 044 422 45 22, brancaia.ch

7 **Chardonnay Donnay 2013, I Vini di Guido Brivio, 17 Punkte, 29 Franken.** Helles Gelb; eher neutrales, verhaltenes Bouquet, molkige Note, dezent Holz, Banane, Buchsbaum; im Gaumen weicher Auftakt, mittelgewichtig, präsente Säure; endet lang und noch leicht herb. Harmonischer, eher verhaltener Tessiner Chardonnay, der noch reifen kann. Brivio Vini SA, Mendrisio TI, Tel 091 640 55 55, brivio.ch

8 **Chardonnay Classique 2013, Baumann Weingut, 16,8 Punkte, 24 Franken.** Mittleres Gelb mit Grünreflexen; in der Nase anfänglich eher verhalten, dann Noten von Banane, Minze, Zitrus, Milchschokolade; im Gaumen frischer Auftakt, mittelgewichtig, präsente, knackige Säure, ein Hauch Kohlensäure; Abgang noch etwas schroff. Zupackender, schnörkelloser Schaffhauser Chardonnay. Baumann Weingut, Oberhallau SH, Tel 052 681 33 46, baumannweingut.ch

9 **Chardonnay La Côte 2011, Domaine de Crochet, 16,5 Punkte, 20.30 Franken.** Mittleres Gelb mit Grünreflexen; in der Nase frisch und verhalten, Bonbonnoten, Anflug von Minze, Buchsbaum, Grapefruit und ein Hauch Holz; im Gaumen spritziger Auftakt, Kohlensäure, schlank, lebendige Säure; eher kurzer, aromatischer Abgang. Frischer, etwas neutraler Chardonnay aus dem Waadtland. Hammel SA, Morges VD, Tel 021 822 07 07, hammel.ch

10 **Chardonnay 2012, Les Vins de Philippe Chevrier, 16,5 Punkte, 25 Franken.** Mittelkräftiges Gelb; elegantes, dezentes Bouquet, Röstaromen, leicht buttrig, Noten von Minze, Kamille, Ananas; im Gaumen weicher Auftakt, mittelgewichtig, gut eingebundenes Holz, passende Säure; endet trocken und etwas seifig. Harmonischer, unauffälliger Essenswein aus der Gastrolinie des 19-Punkt-Kochs Philippe Chevrier. L'Epicerie de Châteauvieux, Satigny GE, Tel 022 753 15 11, chateauvieux.ch

First: Ab 30 Franken

1 **Chardonnay aus Fläsch 2012, Martha und Daniel Gantenbein, 18,5 Punkte, 98 Franken.** Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen; verhaltenes, tiefgründiges Bouquet, Noten von Vanille, Haselnüssen, Minze, Buchsbaum, dezente Holzprägung; im Gaumen voller, geschmeidiger Auftakt, mittelgewichtig, präsente, saftige Säure, filigran, viel Schmelz; langer Abgang auf salzigen Nuancen. Finessereicher, eleganter Bündner Chardonnay mit Reifepotenzial. Vinothek-Josef, Zug, Tel 041 711 17 04, vinothek-josef.ch

2 **Beride Dosso 2012, Christian Zündel, 18,3 Punkte, 39 Franken.** Blasses Gelb mit Grünreflexen; in der Nase verhalten und kühl, dezente Noten von Brotrinde, spanischen Nüssli, Feuerstein, Grapefruit, Mirabellen, Buchsbaum; im Gaumen zupackender Auftakt, schlank, ein Hauch Kohlensäure, stahlige Säure, gradlinig; langer, mineralisch begleiteter Abgang. Bergwasserklarer, schnörkelloser, säurebetonter Tessiner Chardonnay. Vinothek Brancaia, Zürich, Tel 044 422 45 22, brancaia.ch

3 **Chardonnay Malans Unique 2012, Domaine Donatsch, 18 Punkte, 60 Franken.** Mittleres Goldgelb; kräftiges, vielschichtiges Bouquet, dezente Holzprägung, Anflug von Haselnüssen, Honig, Aprikosen, getrockneten Kräutern, Minze; im Geschmack voller, breiter Auftakt, mittelgewichtig, saftige Säure, leicht ölig, Zitrus, präsentes Holz; langes Finale. Kraftvoller, mächtiger, intensiver Bündner Chardonnay. Riegger, Birrhard AG, Tel 056 201 41 41, www.riegger.ch

4 **Malanser Chardonnay 2013, Georg Fromm, 17,5 Punkte, 35 Franken.** Mittleres Goldgelb; in der Nase verhalten, dezente Holzprägung, Noten von Honig, Haselnüssen, Banane, dahinter sanfte mineralische Töne; im Gaumen kräftiger Auftakt, knackige Säure, sehr gutes eingebundenes Holz; frischer, noch leicht bitterer Abgang. Schöner, (noch) etwas rustikaler Bündner Chardonnay mit Zukunft. Real Wines, Stallikon ZH, Tel 043 466 08 90, realwines.ch

5 **«C» Chardonnay 2011, Jean-Pierre Pellegrin, 17,5 Punkte, 48 Franken.** Mittleres Goldgelb mit grünen Reflexen; kräftiges, noch unruhiges Bouquet, Noten von Haselnüssen, Menthol, Buchsbaum, deutlicher, gut gemeisterter Holzeinfluss; im Geschmack kraftvoller Auftakt, druckvoll, gute Säurestruktur, wärmt, noch etwas schroffe Holztannine; langer Abgang. Moderner Chardonnay im Napa-Stil, hat Zukunft. Domaine Grand 'Cour, Satigny GE, Tel 022 753 15 00, dom.grandcour@bluewin.ch

6 **Jeninser Chardonnay 2012, Christian und Francisca Obrecht, 17,3 Punkte, 31 Franken.** Dunkles Goldgelb; in der Nase würzig, getrocknete Früchte, Aprikosen, Orangenschale, Haselnüsse, ein Hauch Holz, Kokos; im Geschmack mittelgewichtig, stramme Säure, gut integriertes Holz, straff, dicht, dezente Tanninspuren; langes salziges Finale. Eigenständiger, unkonventioneller Chardonnay aus Graubünden. Ritter Weine, Schaan (FL), Tel 00423 232 17 03, ritter-weine.li

7 **Schinznach Chardonnay Wanne 2012, Tom Litwan, 17,3 Punkte, 36 Franken.** Mittelkräftiges Gelb; zunächst leicht muffiges Bouquet, mit Luft aber frisch und reintönig, Noten von Ananas, Nüssen, Honig, Sauerteigbrot; im Gaumen frischer Auftakt, knackige, fast etwas grüne Säure, gradlinig, schnörkellos; mittellanger, mineralisch begleiteter Abgang. Gelungener Chardonnay aus dem Aargau. Vinothek Brancaia, Zürich, Tel 044 422 45 22, brancaia.ch

8 **Fläscher Chardonnay 2012, Christian Hermann, 17,3 Punkte, 39 Franken.** Mittelkräftiges Gelb mit Grünreflexen; ziemlich expressives, holzbetontes Bouquet mit Noten von Zitrus, Ananas, Buchsbaum, Menthol sowie Röstaromen; im Geschmack weicher Auftakt, fast etwas seifig (tiefere Säure), spürbare Holzaromatik; langer, leicht bitterer Abgang. Kraftvoller Bündner Chardonnay, Holz am Limit. Giorgio Misani AG, St. Moritz GR, Tel 081 837 55 55 misani.ch

9 **Chardonnay de Chamoson 2011, Didier Joris, 17,3 Punkte, 44 Franken.** Mittleres Goldgelb; breites, würziges, reifes Bouquet, Anflug von Honig, Nüssen, Crème brûlée, Malz, Anis; im Gaumen breiter Auftakt, vollmundig, ölig, eher tiefe Säure, ein Hauch Restzucker; endet lang und breit. Typischer Walliser Chardonnay mit Schmelz, fast etwas lieblich. Baur au Lac Vins, Regensdorf ZH, Tel 044 777 05 05, bauraulacvins.ch

10 **Chardonnay Réserve 2012, Charles Steiner, 17 Punkte, 35 Franken.** Mittleres Goldgelb; tiefgründiges, opulentes, dezent holzgeprägtes Bouquet, Noten von Nüssen, Honig, Bergamotte, leicht laktisch; im Gaumen kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, knackige Säure, ein Hauch Kohlensäure; leichte Bitternote (Holz) im Abgang. Frischer, noch holzgeprägter Chardonnay vom Bielersee. Steiner Schernelz Village, Ligerz BE, Tel. 032 315 23 24, schernelz-village.ch

Martin Kilchmann (Text) und Stefano Schröter (Fotos)

Der Chardonnay feiert ein Comeback. Die Zahl der opulenten, molligen, eichenholzüberwürzten Exemplare nimmt ab. Es gibt eine Fülle von spannenden Weinen – aus vielen Gebieten und zu unterschiedlich hohen Preisen.

Die schönsten Exemplare – geradezu puristisch in ihrer Geradlinigkeit und Fokussierung auf mineralische Frische, Klarheit und Reintönigkeit – stammen aus dem Burgund. Es sind introvertierte Weine von guter Lagerfähigkeit.

Doch auch die Schweiz darf sich mit der Qualität ihrer Chardonnays brüsten. Das ist bemerkenswert, denn die hierzulande meist fetteren Böden erschweren die Erzeugung eines richtig guten Chardonnay. Zudem wird die Sorte immer beliebter: Innerhalb eines Jahrzehnts hat sich ihre Anbaufläche mehr als verzehnfacht. Mit 346 Hektar steht sie heute hinter dem unbestrittenen Weissweinkönig Chasselas (4000 Hektar) und dem Riesling-Silvaner (478 Hektar) an dritter Stelle.

Er erträgt klaglos Holz, Stahltank oder Betonei

Die zunehmende Beliebtheit ist wohl auf den relativ pflegeleichten Charakter der Traube zurückzuführen. Die Klimaerwärmung lässt sie auch in kühleren Gebieten ausreifen. Im Keller zeigt sich die Traube ebenfalls vergleichsweise anspruchslos und erträgt klaglos den Ausbau im Stahltank, Betonei oder im Holz. Fingerspitzengefühl braucht der Winzer in der Dosierung von neuer Eiche.

Der Chardonnay fühlt sich in vielen Weinregionen der Schweiz zu Hause. Besonders schöne Resultate bringt er – wie der Test der SonntagsZeitung zeigt – auf kalkhaltigen Terroirs von Graubünden sowie auf den Gletschermoränen des Tessins. Die ersten drei Weine der Kategorie «First» – Gantenbeins Fläscher, Zündels Dosso und Donatschs Unique – machen auch im internationalen Vergleich eine blendende Figur.

Degustiert haben wir die Weine wie immer blind, Preise und Herkunft wild gemischt. Zum Essen wurden sie dann nochmals überprüft. Publiziert sind die je zehn besten Weine in den Kategorien «Economy» (Verkaufspreis bis 20 Franken), «Business» (bis 30 Franken) und «First» (ab 30 Franken).

Bei der Bewertung gilt die 20-Punkte-Skala: 14 bis 16 Punkte heisst «gut«, 16 bis 18 «sehr gut», über 18 «hervorragend». Bei gleicher Bewertung wurde nach dem Preis rangiert.

Für die SonntagsZeitung degustierten Weinautor Martin Kilchmann (r.) und der Önologe Raphael Burki. Der Luzerner ist auf dem Weingut Ottiger in Kastanienbaum sowie bei Johner Estate im neuseeländischen Wairarapa tätig.