



Chardonnay

Een oeroude Bourgondische druivensoort

De chardonnay druif is door de Zisterziensers en Benediktijnen in Oostenrijk verspreid. Hij komt uit de streek van 'Morion' (plek van de Distel) nabij Macon. Beroemde Chardonnay's, zoals de Chablis, Montrachet of Pauilly Fuissé, worden verbouwd in Frankrijk. Deze druif wordt veel gebruikt voor mousserende wijnen, zoals de sekt van Stift Klosterneuburg 'Mathäi'. Het is een witte druif, zeer geschikt voor vinificatie en rijping op hout. Verder is het een vroegrijpe druif die resistent is tegen kou maar tevens tegen warmte kan. Geeft stevige, volle wijn met karakter en delicaat bouquet. De druif kan zeer verschillende wijnen voortbrengen. Is verwant aan de pinot blanc. Lijkt er erg op, maar heeft een andere smaak. Wordt ook wel weisser clevner, pinot blanc chardonnay en beunois genoemd. In de Steiermark heet de Chardonnay Morillon. De Steier Morillon rijpt redelijk laat. In vergelijking met de sauvignon blanc of de gewürztraminer is hij niet bijzonder krachtig in geur en aroma. In koelere klimaatzones een groene appel smaak, in mildere temperatuurzones meloen en in de warme temperatuurzones smaakt de wijn naar exotische vruchten, zoals ananas en mango. Chardonnay kan een hoog alcoholgehalte halen, waardoor hij bedrieglijk zoet smaakt. Een goed gevinifieerde chardonnay zal een lange afdronk hebben. De chardonnaydruif is ideaal om wijnen te maken die op eikenvaten worden gelagerd. Wijn met deze zogenaamde 'houtopvoeding' krijgt vanilletonen in haar smaak. Meestal zal een goede chardonnaywijn een tweede fermentatie hebben gehad, de zogenaamde malolactische gisting. Deze heet zo omdat het naar groene appels ruikende, venijnige appelzuur wordt omgezet in het mildere melkzuur.

De ideale drinktemperatuur is 12°C.

Goede jaren van toplagen (bv Grassnitzberg van Skoff) zijn wel tot 20 jaar in topconditie.

