

Weinbeschreibungen „Chardonnay – All over the World“

26. Februar und 9. April 2024

Palais Coburg, 1., Coburgbastei 4

Weinbeschreibungen: Irene Holzacker

Anmerkung: Die angegebenen Preise verstehen sich als Restaurantpreise des Palais Coburg.

1. Flight

a) Frankreich: Bourgogne 2020, Benoit Ente, Puligny-Montrachet, Burgund

12,5 vol%

€ 158,00

Klar, mittleres Goldgelb; In der Nase leicht rauchig, etwas Akazie, Joghurt, Zitrus, Apfel, Birne; am Gaumen trocken, mittlere+ Säure, cremig, mineralisch, wieder leicht rauchig, Zitronenschalen, helle Mandeln, Kräuter, mittlere Körper und Länge. Eher filigraner, zarter, ausgewogener, trotzdem komplexer CH.



b) Österreich: Chardonnay Kästenbaum 2020, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

14 vol%

€ 145,00

Klar, leichtes Goldgelb; in der Nase nasser Stein, mineralisch, rauchig, Nüsse, zunächst wenig Frucht; am Gaumen trocken, markante Säure, rauchig, mineralisch, Feuerstein, salzig (lässt nach), Joghurt, Ananas, gelbe Früchte, dunkle Nüsse, sehr dicht und lang.



2. Flight

a) Österreich: Morillon Zieregg 2020, Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark

13 vol%

€ 125,00

Helles Zitronengelb, nicht klar (zarter Schleier); in der Nase leicht rauchig, Zitrus, etwas Nuss, Joghurt, anfangs Ethylacetat; am Gaumen trocken, markante, jedoch feine Säure, extrem reduktiv, frisch, hat Zug, guter Trinkfluss, Zitrus, mineralisch, mittlerer Körper und Abgang.



b) Deutschland: Chardonnay Alte Reben 2020, Bernhard Huber,
Malterdingen, Baden.

13 vol%

€ 125,00

Klar, mittleres Goldgelb; in der Nase Haselnüsse, krautig, Granit, erhitzter Stein, feuchtes Heu, anfangs mit einem „Burgunderstinkerl“; am Gaumen trocken, Säure mittel+, extrem reduktiv, stahlig, etwas Zitrus, engmaschig, leicht und trotzdem sehr lang.



3. Flight

a) USA: Chardonnay Les Noisetiers 2020, Kistler Vineyards,
Sonoma, Kalifornien

14,3 vol%

€180,00

Intensives Goldgelb, nicht ganz klar; in der Nase Vanille, gelber Apfel, Nelken, Haselnuss, etwas Kräuter und Zitrus; am Gaumen trocken, mittlere Säure, geröstetes Holz, Joghurt, Butter, salzig, mineralisch, Haselnüsse (der Name ist Programm), strukturiert, cremig, viel Alkohol, der spürbar ist, aber nicht störend wirkt.



b) Italien: Chardonnay Bussiador 2020, Poderi Aldo Conterno, Piemont

13,5 vol%

€ 150,00

Klar, mittleres Goldgelb; in der Nase Marillen, Joghurt, Mandeln, Kokos, rauchig, Tabak und brauner Zucker, weiße Blüten; am Gaumen trocken, markante Säure, Mandeln, Joghurt, Banane, nussig, wieder Tabak, rauchig, salzig, mittlerer Körper, der Abgang endet schmal; der Alkohol wirkt (zu) dominant, ist nicht optimal eingebunden.



4. Flight

a) Österreich: Chardonnay Gloria 2015, Weingut Kollwenz Römerhof,
Großhöflein Leithaberg, Burgenland

14 vol%

€ 130,00

Intensives Goldgelb, klar; in der Nase Zitrus, Joghurt, exotische Früchte, Ananas, Bananen, etwas Graphit, rauchig; am Gaumen fast rassige, trotzdem sehr feine Säure, rauchig, mineralisch, gleichzeitig schöne Cremigkeit, buttrig, reifer Apfel, Mango, Zitrus, dichter Körper, mittellanger Abgang mit einem leichten Bitterl.



b) Frankreich: Chablis 2015, Domain Raveneau,
Chablis, Burgund

13 vol%

€ 185,00

Mittleres Goldgelb, klar; in der Nase Zitrus, Joghurt, reife Marillen, mineralisch, Hauch Holz; am Gaumen trocken, markante Säure, schöne Rauchigkeit, reduktiv, viel Feuerstein und Kreide, starke Zitrusaromen, salzig, mittlerer Körper, im Abgang dominieren die Kreidenoten.



5. Flight

a) Frankreich: Bois de Blagny 2018, Domaine Comtesse de Chérissey,
Meursault, Burgund

12,5vol%

€ 220,00

Mittleres Goldgelb, klar; in der Nase viel Vanille, rauchig, Zitrus, weiße Blüten, Marille; am Gaumen trocken, markante Säure, exotische Früchte, weiße Mandeln, grüner Apfel, frisch. Mineralisch, buttrig, Vanille, komplex, dicht und lang, der Abgang hat ein leichtes Bitterl.



b) USA: Chardonnay Coup de Couer, Morlet Family Vineyards,
St. Helena, Napa Valley, Kalifornien

14,6 vol%

€ 390,00

Mittleres Goldgelb, klar; in der Nase anfangs ein leichtes „Stinkerl“, wachsig, Nüsse, würzig, Ethylacetat; am Gaumen trocken, markante Säure, angenehm holzig, Pfirsich, Vanille, Zitrone, buttrig, dichter Körper, langer Abgang.



100 Punkte Robert Parker

6. Flight

a) Frankreich: 1^{er} Cru Morgeot 2014, Domaine Ramonet,
Chassagne-Montrachet, Burgund

13,5 vol%

€ 295,00

Klar, dichtes Gelbgold; in der Nase rauchig, viel Graphit, Zitrus, buttrig, Holz; am Gaumen trocken, markante Säure, konzentrierte Aromen, Birne, wieder schöne Rauchigkeit, Trockenextrakt, weißer Pfirsich, Kreide, etwas Grapefruit, sehr komplex und lang.



b) Frankreich: Grand Cru 2014, Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne, Burgund

13 vol%

€ 450,00



Klar, dichtes Goldgelb; in der Nase Graphit, rauchig, Feuerstein, Grapefruit, Zitrus, Brioche, zeigt Reifenoten; am Gaumen trocken, fast rassige Säure, sehr gut stützend und gut eingebunden, wieder diese Aromen von Feuerstein und Graphit, aber auch sehr viel Frucht, Stachelbeere, Zitrus, Grapefruit, buttrig, Joghurt, extrem lang und dicht.
Burgund as its best!

7. Flight

a) Österreich: Cuvée von GV-Lagen 1991, Alzinger, Unterloibn, Wachau

? vol%

Mittleres Goldgelb, klar; in der Nase deutlicher Alterston, leicht muffig, Petroleum, keine Frucht in der Nase; trocken, markante, nicht frische Säure, Quitten, Zitrus, überreifer gelber Apfel, mittlerer Körper, leicht bitterer Abgang.

b) Österreich: Mühlpoint Smaragd 1991, FX Pichler, Oberloibn, Wachau

? vol%

Intensives Goldgelb, klar; in der Nase deutliche Alterungsnoten, Waldboden, Pilze; markante Säure, frisch, Zitrus, mittlerer Körper und Abgang.

Der Wein schmeckt frischer und jünger als er riecht.