

Chardonnay Weißwein: Weintipp

Weintipp von edle-troepfchen.de - Stand: 18.05.2012

Der Chardonnay ist ausgesprochen alterungsfähig und entwickelt dann ein Bouquet, das an getrocknete Früchte erinnert

Ein **Chardonnay** ist ausgesprochen körperreich und vielschichtig. Er wirkt mächtig und voll. Der Chardonnay hat eine strohgelbe Farbe. Sein Bouquet erinnert im Alter an gegrillte Mandeln, getrocknete Früchte, Nüsse oder Honig. Der Chardonnay aus der Gruppe ?volle Weißweine? basiert auf die sehr hochwertige Weißweintraupe, die auch auf armen, felsigen und kalkhaltigen Böden ansprechende Qualitäten hervorbringt. Sehr viele Champagner haben im Mittel einen Chardonnay-Anteil von 30 Prozent. Der Blanc-de-Blancs-Champagner wird gar vollständig aus der der Chardonnay-Traube gekeltert.



Die Chardonnay Traube bringt auch auf armen, felsigen und kalkhaltigen Böden ansprechende Qualitäten hervor

Ein Chardonnay als Begleiter beim Essen

Sie können schon zur Vorspeise einen **Chardonnay** reichen. Melone zum Beispiel wird mit einem Chardonnay zu einem geschmacklichen Erlebnis. Barrique gereift, passt ein reifer Chardonnay sehr gut zu Trüffeln. Nudeln mit Sahnesauce erhalten durch einen Chardonnay eine ganz eigene Note. Auch Fischliebhaber schätzen einen Chardonnay. Sei es Fisch mit Butter oder Sahnesauce wie auch würzige Sauce zum Fisch: Ein Chardonnay passt als Weißwein dazu. Zu Fleisch sollte man einem Chardonnay nur wählen, wenn es sich um weißes Fleisch handelt.

Chardonnay Weißwein: Weintipp