

Chardonnay

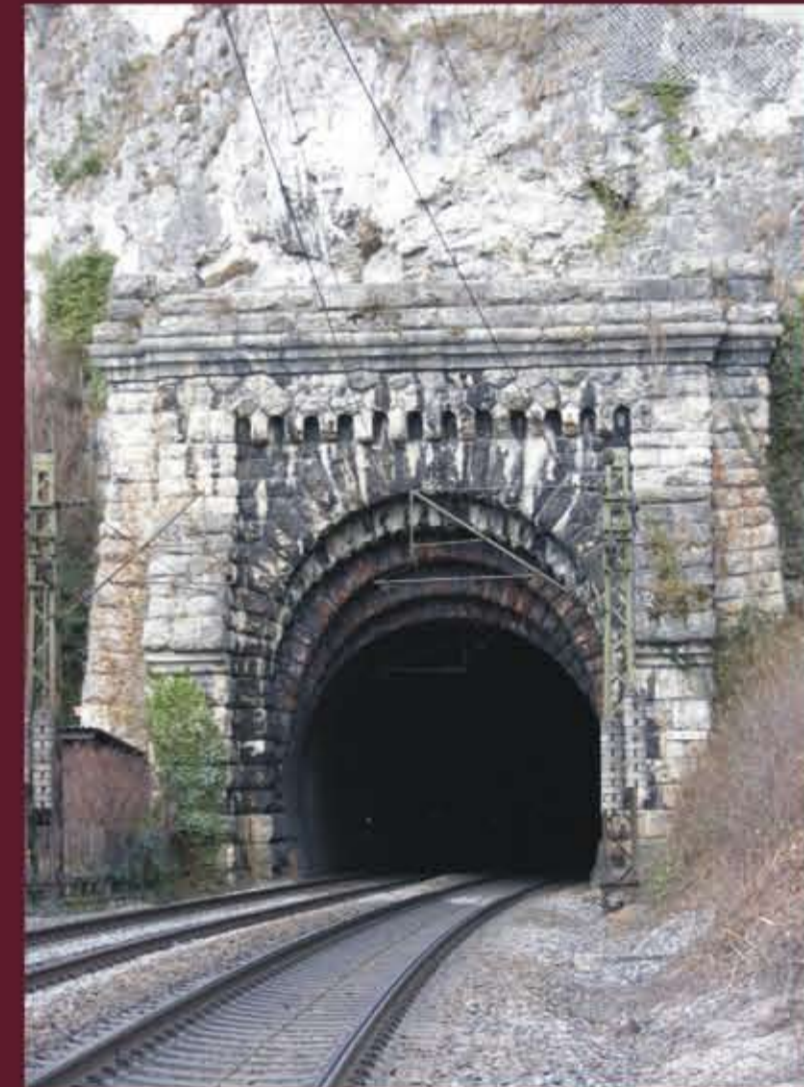


Chardonnay

Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat. Eine Siedlung bei Tournus mit dem Namen Chardonnay könnte der Sorte ihren Namen gegeben haben. Im Burgund kümmerten sich die Klöster um die Ausbreitung und Pflege der Rebsorten. In Deutschland erfolgte die Zulassung im Jahr 1991, es gibt aber auch wesentlich ältere Bestände. Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern mit einer Fläche vertreten, die nahezu der des Rieslings entspricht. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau beständig zu (jährlich 50 bis 100 ha) und hat heute eine Fläche von 1.100 ha. Gerade in Bereichen mit einem hohen Burgunderanteil wird er mit guten und besten Ergebnissen angebaut. An den Boden stellt er ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weißburgunder oder auch ein Riesling. Dafür ist er nicht besonders anfällig gegen Krankheiten, lediglich die dünnen Beerenschalen begünstigen die Botrytisbildung. Im Herbst reift er recht spät und kann kurz vor dem Riesling geerntet werden. Die meisten Weine werden trocken ausgebaut. Neben dem Stahltank ist der Barrique-Ausbau sehr verbreitet. Dafür eignen sich allerdings nur hochwertige Grundweine. Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch unreifen Äpfeln ist typisch. Leichte junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.



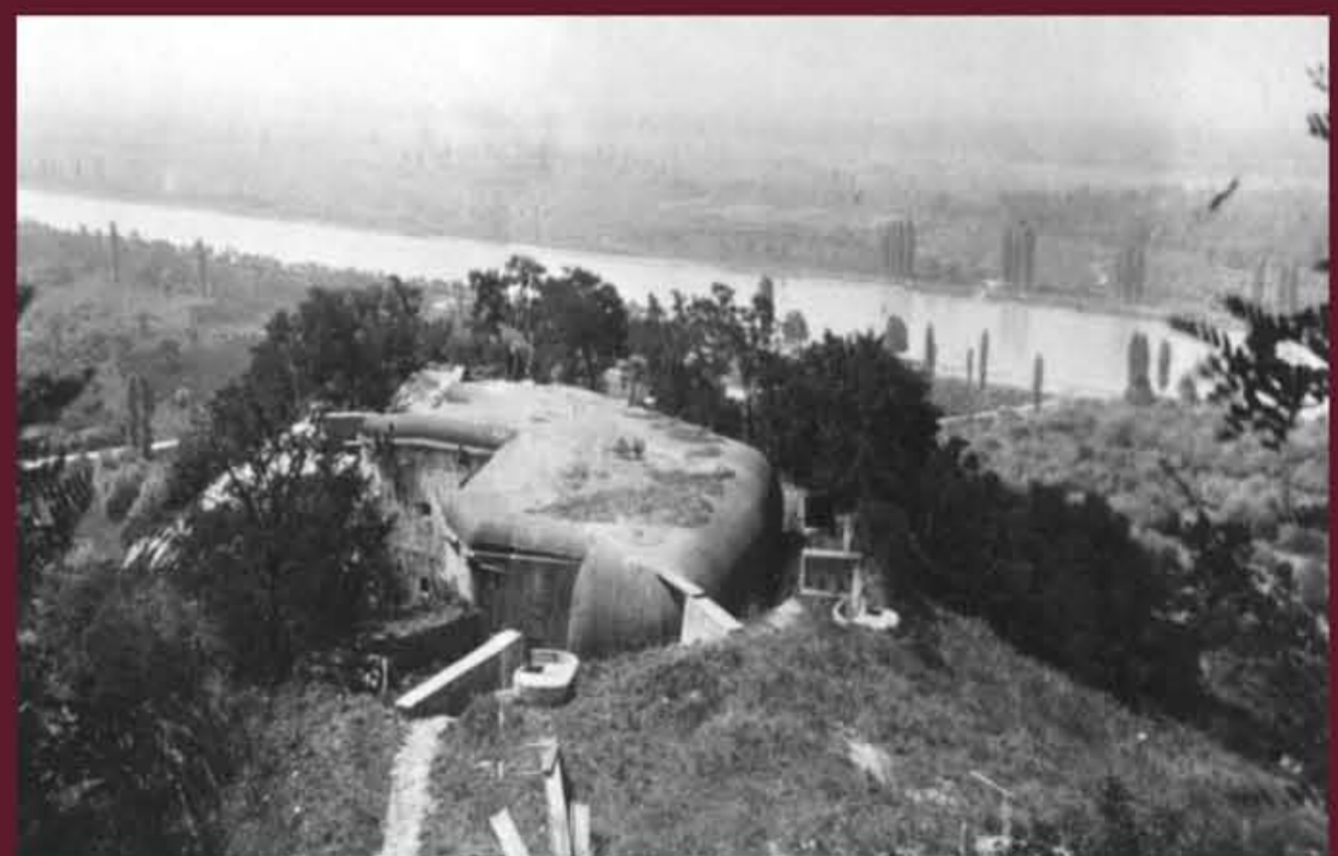
Nordportal Kirchbergtunnel (1952)



Klotzentunnel - Südportal



Fasnachtsfeuer



Infanterieraum 7 vor der Sprengung



Ehemalige Rheinfähre



In alter Schönheit