

falstaff / aug 2026

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

**TEURE WEINE
SO KALKULIEREN
RESTAURANTS**

**ISTANBUL
SCHMELZTIEGEL
DER KÖSTLICHKEITEN**

**BEST OF HARZ
GENUSSREGION
WERNIGERODE**



Ungarn reloaded

EIN NEUANFANG – AUCH KULINARISCH

SPANIEN/ITALIEN € 18,80 BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 16,00

DEUTSCHLAND-AUSGABE 06/2026

€ 13,90

WWW.FALSTAFF.COM

ZKZ 19784



Der Chardonnay ist eine wandelbare Traube, die je nach Klima und Boden ein breites Spektrum von Weinen hervorbringt.

AUF DER ÜBERHOLSPUR

Deutscher Chardonnay wird immer besser – auch bei der diesjährigen Trophy mit 113 Weinen gab es Spitzenresultate noch und noch, allein 18 Weine erreichten eine Bewertung von 95 Punkten und mehr. Kommt langsam das qualitative Niveau Burgunds in Sicht?

HEIKO TAUDIEN, ULRICH SAUTTER

Was macht einen Chardonnay besonders? Der Einsatz von Eichenholz, die buttrigen Noten und der cremige Schmelz aus dem biologischen Säureabbau? Die gegenüber dem Weißburgunder trotzdem lebendigere Säure? Oder die Tatsache, dass die Sorte offenbar wie ein Seismograph auf die Bedingungen von Boden und Geologie reagiert – und diese Einflüsse eins zu eins an den Wein weitergibt?

Deutschlands Winzer haben sich in den vergangenen Jahrzehnten durch all diese Fragen und Themenkomplexe hindurchge-

arbeitet. Es kam vor, dass der eine oder andere Wein zu viel Holz abbekommen hatte, dass die Buttrigkeit ins Kitschige umschlug oder die Säure harsch ausfiel. Und zu Beginn gaben die jungen Reben nur wenig vom Terroir wieder.

Aber all das ist Vergangenheit. Inzwischen haben die Weine Fokus und Klasse. Nicht zuletzt konnten viele jüngere Winzerinnen und Winzer sogar in Burgund arbeiten. Sie sind nun dabei, das dort Gesehene auf die heimischen Bedingungen zu übertragen. Werden die deutschen Chardonnays also je länger, je mehr zur Konkurrenz für die Weißweine der Côte d'Or?

Diese Frage ist irgendwie windschief – es macht ja nur wenig Sinn, Äpfel mit Birnen zu vergleichen. Trotzdem hat uns ein Ergebnis der finalen Blindprobe amüsiert: Als Pirat war dort ein Wein eingeschleust, den die Aldingers aus in Burgund, im Ort Marsannay, gekauften Trauben gekeltert haben. Der Wein ging mit guten 94+ Punkten aus dem Tasting, doch das Aldinger-GG aus der Lage Untertürkheimer Gips bekam einen ganzen Punkt mehr. >

! Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/trophy-chardonnay-de-26





MUSKEL UND VERSTÄND

Johannes Jülg's »Opus Oskar«-Serie ist dem Großvater gleichen Namens gewidmet, es sind die dichtesten Weine des Betriebs aus alten Reben. Der 2023er Chardonnay entfaltet eine Kraft voller Hintergründigkeit, ist makellos balanciert, kitzelt den Gaumen mit seiner Salzigkeit. Ein Chardonnay auf Grand Cru-Niveau.

1. PLATZ
2023 OPUS OSKAR
WEINGUT JÜLG,
SCHWEIGEN
(PFALZ)

Die Sieger der Chardonnay-Trophy 2026 bestechen mit klug eingesetzter Power, mit gepflegter Phenolik, mit straffer Mineralität.



2. PLATZ
2023 STEINGRÜBLE
LEON GOLD, WEIN-
STADT (WÜRTTEMBERG)

SOUVERÄNE FEINHEIT

Es ist genau zehn Jahre her, dass Leon Gold von Falstaff Deutschland als Newcomer des Jahres nominiert war. Aus dem Talent wurde ein Winzer, der zu einem souveränen Stil gefunden hat: Die Phenole, die Gold in Weißweinen wie dem Steingruble Chardonnay aus den Trauben extrahiert, haben Extraklasse, sind ultrafein, sie geben Struktur und adstringieren nicht. Dichte und Finesse vereint.



3. PLATZ
2024 GIPS GG
WEINGUT ALDINGER,
FELLABACH
(WÜRTT.)

MINERALSCHER DRUCK

Matthias und Hansjörg Aldinger sind Dauergäste auf dem Podium unserer Trophys. Angesichts der Perfektion, mit der diese Weine bereitet sind, spielt es auch keine Rolle, dass der Gips Chardonnay gemäß der Statuten des VDP Württemberg kein Großes Gewächs sein darf: Weinbezeichnungen sind nur Schall und Rauch, wenn man im Glas so viel Dichte, mineralischen Biss und ungekünstelte Frische findet. Ein ganz vertikaler Bau, gemacht für die Reife.



TROPHY CHARDONNAY

96 Punkte

1. Platz

● **2023 »Opus-Oskar« Chardonnay**
Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach
 13 Vol.-%, Würziges Holz unterstreicht die rauchig-pfeffrigen und balsamischen Aromen des Weins. Am Gaumen wirkt der Wein fast im ersten Moment unscheinbar in seinem Ebenmaß, Phenole, Säure, Salzigkeit und eine Schicht von Geschmeidigkeit sind eng ineinandergewoben, das ist kompakt und hoch differenziert in einem. Sehr hohes Potenzial.
weingut-juelg.de, € 90,-

2. Platz

● **BIO 2023 Steingrube Chardonnay**
Reserve, Weingut Leon Gold, Weinstadt
 13 Vol.-%, Feine Röstnoten und warmer Rauch eröffnen den vielschichtigen Duft, geröstete Kaffeebohne und Macadamianuss, Mandarine, Salzzitrone, Birne, gelber Apfel, frisch geriebene Muskatnuss, dezent Pfeffer. Am Gaumen zupackend und puristisch, feingliedrig und dicht gewoben mit kompaktem Extrakt, feine in den kraftvollen Bau eingewobene Säurader, zarte Phenolik, dezente Zitrusfrucht, mineralisch salzig lang, jugendlich.
weingut-gold.de, € 42,-

95+ Punkte

3. Platz

● **BIO 2024 »Marienglas« Untertürkheim Gips Chardonnay IG**
Weingut Aldinger, Fellbach
 13 Vol.-%, Sehr reduktiv im Duft, dezent buttrig, gute boisée. Der Gaumen macht mit feinen Mitteln sehr viel Druck, die Säure zwickelt, steht aber nicht alleine. Der Wein lebt auch in seiner jugendlichen Form von ungemeiner Vielschichtigkeit, die Frische wirkt nicht aufgesetzt, die Mineralität gibt dem Wein Besonderheit.
weingut-aldinger.de, € 45,-

● **BIO 2024 »24°NORD«**
La Boussole, Ettenheim
 12,5 Vol.-%, Leicht reduktiv im Duft, nuanciert, rauchig, etwas Kalkwürzig, keine plakativen Fruchtaromen. Der Gaumen erweist sich als straff und gebündelt, mit diszipliniertem Alkoholgehalt, lebendigem Säurerückgrat und einer sehr feinen Phenolik, die von kreidiger taktile Mineralität unterstrichen und verstärkt wird. Nuanciert und mit Anlagen zu komplexer Entfaltung.
laboussolle-vin.com, € 46,-

ciert und mit Anlagen zu komplexer Entfaltung. **laboussolle-vin.com, € 46,-**

● **2023 »Jaspis Nägeln« Chardonnay trocken, Weingut Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen**

13 Vol.-%, Verschlussene Noten von Holz und Spontangärung, Flachs, grüner Birne, geröstetem Sesam. Am Gaumen sind eine feine, mehlig Phenolik und etwas Geschmeidigkeit eng aufeinander bezogen, Feuerstein-Noten begleiten im Abgang die eindringliche taktile Mineralität. Raffiniert und komplex mit 20 Jahren Lebenserwartung. **weingut-ziereisen.de, € 69,80**

● **BIO 2024 Godramstein Stahlbühl Chardonnay Erste Lage trocken**
Weingut Münzberg, Landau-Godramstein

13,5 Vol.-%, Dezent im Duft mit feiner Holzwürze, Karamell, salziges Popcorn, gelber Pfirsich, Zitrone, rosa Grapefruit, steinige Anklänge. Kompakt am Gaumen mit dichtem Extrakt mineralisch grundiert, präsente kristalline Säure zum kraftvollen Bau und zarte Phenolik, Zitrusfrucht, lang und mit Potenzial für weitere Jahre. **weingut-muenzberg.de, € 35,-**

● **BIO 2024 Chardonnay Réserve**
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim
 13,5 Vol.-%, Sehr reduktiv im Duft – das gibt noch fast gar nichts preis. Dafür ist die Gaumenstruktur umso aussagekräftiger: Die geschmeidige Grundierung übertreibt den Schmelz nicht – sie bettet nur gerade das dichte Extraktpaket aus feinen Phenolen und lebendiger Säure, das von kräftiger Kalk-Mineralität ins Erhabene gesteigert wird. Superber Wein!
weingut-philipp-kuhn.de, € 39,-

● **2024 Besigheim Niedernberg Chardonnay IG**
Weingut Dautel, Bönningheim
 12,5 Vol.-%, Würziges Entrée, Rauch, frisch aufgebrühter Kaffee, Sesam, Humus, reife Zitronen, Apfel, Kumquat, Aprikosen. Druckvoll am Gaumen mit feiner voranstrebender Säurader zum cremigen Fond, dicht gewoben mit kompaktem Extrakt bei geradlinigem Fluss, mineralisch geprägt und noch jugendlich mit Potenzial für Jahre. **weingut-dautel.de, € 54,-**

● **BIO 2024 Roßbach Chardonnay**
Weingut Richard Östreicher, Sommerach

Die Weinberge des Weinguts Jülg bei Schweigen an der deutsch-französischen Grenze.

13 Vol.-%, Sehr dezentes Holz, Nougat, Macadamianuss, Untertöne von Schmorgurke und Feuerstein. Der Gaumen ist straff und kernig, mit einer Prise Grünlichkeit in den Phenolen, mit einem sehnigen Bau, knackiger Säure, aber auch mit intensiver taktile Mineralität.
weingut-richard-oestreicher.de, € 68,-

95 Punkte

● **2024 Neckarhalde Chardonnay**
Weingut Kusterer, Esslingen
 13 Vol.-%, Balsamische Holzwürze trifft auf Spontangärung: ein komplexes Duftbild. Der Gaumen ist geradeaus gebaut, »kühl« und knackig in der Säure, mit reifen Phenolen und taktile-mineralischen Komponenten im Hintergrund. Ein extraktgetragener, derzeit noch altersgerecht verschlossener Wein mit sehr gutem Potenzial. **weingut-kusterer.de, € 26,-**

● **BIO 2024 Henkenberg Chardonnay**
Weingut Landerer, Vogtsburg-Niederröthel
 12,5 Vol.-%, Dezent im Duft, feine Holzwürze und anklingende frische Zitrus- und Steinfucht. Zupackend am Gaumen mit zum vollmundig saftigen Bau filigranem, animierendem Säurefluss, frische, und auch am Gaumen noch dezente Frucht, sich immer weiter auffächernde Mineralik, griffige und gut dosierte Phenolik, elegant, lang. **weingut-landerer.de, € 29,-**

● **2023 Geisberg Chardonnay**
Weingut Wageck Pfaffmann, Bissersheim
 13 Vol.-%, Feiner und konzentrierter Duft, gelbe Frucht, eng verwoben mit kreidig-kühler Mineralik und süßlicher Holzwürze, Vanille, weißes Nougat, ätherische Anklänge, Minze, Menthol. Am Gaumen sich druckvoll immer weiter auffächernde Salzigkeit zur Frucht, elegante und feingliedrige Säure und zarte Phenolik zum stoffigen Fond. **wageck-weine.de, € 35,90**

● **2024 Geisberg Chardonnay**
Weingut Wageck Pfaffmann,

Bissersheim
 13 Vol.-%, Feiner Rauch eröffnet den vielschichtigen Duft, kreidiges Gesteinsmehl, Zitrusfrucht und anklingende gelbe Steinfrucht, Wiesenkräuter. Druckvoll und feinernig am Gaumen mit dicht gewobenem Extrakt, zarte Phenolik, feinverästelt Säurezug, frischer Frucht, mineralisch-salzig getragen, lang, elegant und mit Potenzial für weitere Jahre.
wageck-weine.de, € 35,90

● **2023 »RR« Chardonnay**
Weingut Seeger, Leimen
 13 Vol.-%, Feiner und konzentrierter Duft, Mandarine, reife Zitrone, Quitte, weiße Blüten, anklingende Holzwürze. Saftiger und dicht gewobener Fond am Gaumen, klare Frucht, animierende Säure und feinkörnige elegante Phenolik, sich immer weiter auffächernder mineralischer Spannungsbogen, lang.
seegerweingut.de, € 39,-

● **BIO 2024 Auf dem Haun Chardonnay**
AdamsWein, Ingelheim am Rhein
 12,5 Vol.-%, Etwas Holz, etwas Hefe, rauchige und jodige Noten. Der Gaumen erweist sich noch als komplett verschlossen, ballt Stoff, Säurenerv und taktile Mineralität eng zusammen. Das hat wirklich die unnahbare Struktur eines jungen, und großen Burgunders, mit Ingelheimer Mineralität, und großer Länge.
adamswein.de, € 40,-



Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/trophy-chardonnay-de-26