

Der erste Schluck
des 2022er
Chardonnay vom
österreichischen



MEIN WEIN

CARO MAURER

wurde in neuen,
500 Liter großen
Eichenholz-
fässern ge-

Weingut Strehn war eine große Überraschung: Der Wein schmeckt nicht ganz trocken. Jetzt könnte man behaupten, Restzucker ist man in Deutschland von Kabinett und Spätlese ja ohnehin gewohnt. Aber nicht von burgenländischen Chardonnays. Ein Anruf bei Winzerin Pia Strehn klärt auf: Strehn und ihre Geschwister arbeiten biologisch und lassen ihre Weine nur von den naturgegebenen Hefen vergären. „Und beim Chardonnay waren die Hefen einfach faul“, sagt Pia Strehn. Sie haben ihre Arbeit irgendwann eingestellt und etwa zehn Gramm Zucker zurückgelassen. „Uns“, so Strehn, „hat das Endergebnis gefallen, auch wenn es nur halbtrocken ausgefallen ist. Wir haben es dabei belassen.“ Dieser Hauch Süße macht den Wein zu einem richtigen Schmeichler. Eine Hälfte des Chardonnays

reift – und hat die Frucht aus Pfirsich, Melone, reifen gelben Bananen und Orangenschalen dadurch mit Noten von Crème brûlée, Vanille, Gewürznelken und Muskat ergänzt. Die andere

Hälfte verblieb im Stahltank, um Frische und Präzision zu bewahren. Im Geschmack wirkt der Chardonnay weich, cremig und geradezu gemütlich. Ein Wein für Hedonisten – aber nichts für Puristen.



2022 Chardonnay

Weingut Strehn, Burgenland, Österreich
Preis: 14,50 Euro. Bei
Weinhandel Fehrmann,
Bahnhof Schwadorf,
50321 Brühl, Tel.
(02227) 923 221