Chardonnay CH

Synonyme Bezeichnungen: Morillon, Feinburgunder (AT), Pinot Chardonnay (F)

Herkunft: traditionelle Rebsorte, auf Grund der schlechten Unterscheidung zu Weißer Burgunder Herkunft unklar, vermutlich aber aus dem Burgund in Frankreich

Abstammung: natürliche Kreuzung aus Burgunder x Heunisch

Verbreitung in Österreich: ca. 1930 ha

Ampelographische Merkmale:

Merkmale während der Blütezeit

Junger Trieb: mittel bis stark wollig behaart, fehlende bis schwache Anthocyanfärbung (Morillon: schwache Anthocyanfärbung), halbaufrechte Triebhaltung, diskontinuierliche Verteilung der kurzen Ranken

Internodien: ventral grün, dorsal grün mit roten Streifen (Morillon: intensivere Rotfärbung)

Knospenschuppen: mittelstarke Anthocyanfärbung der ganzen Knospenschuppe

Junges Blatt - Oberseite: grün bis gelblich (Morillon: leicht bronziert)

Junges Blatt - Unterseite: schwache Behaarung zwischen den Nerven

Beobachtungszeitraum vom Beerenansatz bis zum Weichwerden der Beeren

Ausgewachsenes Blatt: kreis- bis keilförmig mit fünf Lappen und ebenem Profil (Morillon: nach oben eingerollt), Hauptnerven auf der Blattoberseite grün (Morillon: im Stielansatz gerötet), Spreite schwach gewaffelt und schwach bis mittelstark blasig, Blattzähne beiderseits geradlinig, Stielbucht offen bis wenig offen mit U- bis V-förmiger Basis, beidseitig von Nerven begrenzt (Morillon: seltener), Zähne in der Stielbucht und den oberen Seitenbuchten fehlen, Blattunterseite schwach behaart, Beborstung der Hauptnerven fehlt (Morillon: mittelstark)

Traube und Beere während der Reife

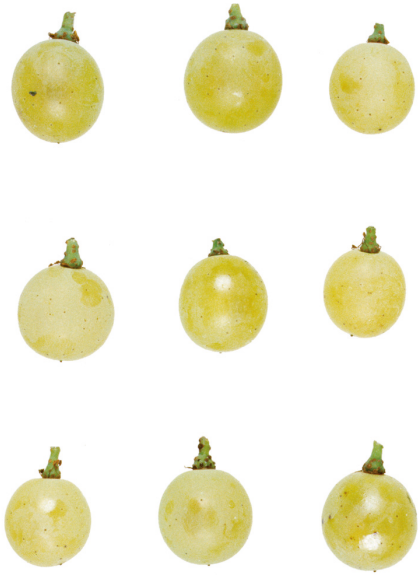
Traubenstiel: kurz (3-5 cm)

Traube: kurz (10-14 cm), dicht, Grundtraube kegelförmig mit ein bis drei Flügeln, Beitraube bis mittelgroß

Beere: rundlich (l = 8-14 mm, b = 8-14 mm), Einzelbeerengewicht sehr gering (ca. 1 g), Haut gelb-grün und Fruchtfleisch ungefärbt, Geschmack neutral, Samen vollständig ausgebildet

Phänologie:

Austrieb	mittel bis spät
Blütezeit	früh bis mittel
Reifezeit	mittel
Winterfrost-Resistenz	mittel
Frühjahrsfrost-Regeneration	schwach
Plasmopara-Toleranz	mittel
Oidium-Toleranz	mittel
Botrytis-Toleranz	mittel bis schwach
Platzneigung	mittel



Agrarische Eigenschaften:

auf Grund des unproblematischen Anbaus weltweit zu finden, Schwächen in der Produktion sind für unseren Klimaraum die Spätfrostgefahr, Stiellähme und eine besonders hohe Anfälligkeit für die Stolburinfektion, hohe Typizität auf seichtgründigen Kalkböden

Qualitätsprofil der Weine:

gehören zu den teuersten Weinen weltweit, je nach Reife von fruchtigen, nach Apfel schmeckenden Aromen bis hin zu schweren extrakt- und alkoholbetonten Prädikatsweinen, sehr häufig auch im kleinen oder großen Holzfass ausgebaut

Züchterische Bearbeitung:

heimische Z-Klone: A 11-1 Morillon, Chardonnay, H 41, GU 14, A 13-1 und 13-2 und Klbg C349, Neuzüchtungen aus Chardonnay haben zur Zeit keine Bedeutung