



Château de Bérù

Chablis Montserre AOC



, 750 ml



France,



9950219095



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Kalbsfrikassee mit Estragon, Champignons und Zitrone (Fleisch)

Pulpo vom Grill mit weißen Bohnen, Petersilie und geräuchertem
Paprika (Meeresfrüchte)

Sellerie aus dem Ofen mit Miso, Apfel und Buchweizen (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.09.2026

Informationen zum Wein

Der höchste Punkt des Hügels Bérú ist Montserre, also der Gipfel der Serres, die eine besondere geologische Formation darstellen, die aus einer Überlagerung von fossilen Kalksteinplatten besteht. An der Oberfläche ist der Boden mit weißen Kieselsteinen übersät. Nach der Handlese wurden die Beeren schonend gepresst und spontan vergoren. Ausgebaut wurde der *Chablis* in kleineren und großen gebrauchten Holzfässern, wobei er auf der Feinhefe reifen konnte. Nach der Reife wurde der *Chablis* unfiltriert, ungeschönt und ohne zugesetzten Schwefel von Weinmacherin Gaëlle Ribé gefüllt.

Farbe

zartes Goldgelb

Nase

Der Duft dieses 2023er *Montserre* ist mittlerweile typisch für diesen Chablis. Hier ist etwas neueres Holz mit verwendet worden, dass eine andere, aber nicht weniger attraktive Note setzt. Dieses Holz verbindet sich mit Rauchzitronen, Birnen, Jod, Limetten und Salzzitronen. Gleichzeitig findet man einen oxidativeren Ansatz, der sich in Noten von mürbem Kellerapfel samt Schalen bemerkbar macht. Durch den Verzicht auf Schwefel wirkt der Chablis offen, einladend und zugewandt, gleichzeitig fleischig und frisch.

Gaumen

Der *Montserre* verfügt über spannungsvolle, ja nervige Säure, viel Spannung, über Noten von Salzzitronen und Zesten, Äpfel und Birnen, Austernschale und Steine. Der Wein besitzt Fülle und Kraft, gleichzeitig eine elektrisierende Mineralität. Und dann ist da noch dieser feinen, elegante Holzeinsatz, samt cremige Textur. Im Finale dann wieder Meeresbrise, saure Zitrone, Meersalz und Gesteinsschotter. 2023 ist noch besser als der schon sehr gute 2022er.