Château de Béru

Athénaïs Bourgogne Aligoté AOC

, 750 ml

France,

9950219092

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel, Salzzitrone und Beurre blanc (Meeresfrüchte)

Steinbutt mit beurre noisette, Artischocke und jungen Kartoffeln (Fisch)

Gerösteter Blumenkohl mit Haselnuss, brauner Butter und eingelegter Zitrone (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.09.2026

Information zum Wein
Die Trauben stammen von einem schon lange Zeit biologisch wirtschaftenden Partnerbetrieb an der Yonne, der auch Weinberge im Petit Chablis besitzt. Die Weinmacherin ist Gaëlle Ribé.
Farbe
recht tiefes Goldgelb

Nase
Der *Athenaïs Aligoté* wirkt in der Nase so reif wie in der Farbe. Es ist ein auf angenehme Weise üppiger Duft von mürbem Apfel, Birne, gelber Pflaume und Quitte, verbunden mit jodigen Noten, etwas Auster, Salzzitrone und Bienenwachs.

Gaumen
Am Gaumen bilden Reife und Frische ein faszinierendes Wechselspiel. Zunächst dominiert die reife, teils frische, teils mürbe Frucht zusammen mit einer seidigen, fast geschmeidigen Textur, dann wir es immer kreidiger, frischer, mineralischer mit einer Brise vom Meer und einer fast stählernen Säure. Und doch bleibt alles in Balance.