Château de Béru

Chablis Côte aux Prêtres AOC

, 750 ml

France,

9950219083

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gebackener Staudensellerie mit Pinienkernen und Limonen-Dressing

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln auf Algensalat mit Orangenspalten

(Meeresfrüchte)

Lachs lauwarm mit rosa Pfeffer auf Mango-Scheiben mit Champignon-Salat

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 03.06.2024

Informationen zum Wein:
Die Lage hat ihren Namen von ihrer Nähe zu einem alten Pilgerweg, der von Vézelay nach Compostela führt. Sie befindet sich auf einer Kuppel, die sich nach Westen zieht. Ihr sanfter Hang, der ständig einem mäßigen Wind ausgesetzt ist, besteht aus Kalksteingeröll aus dem Kimmeridgium und aus zersetzten Böden, die Kristalle und Mineralien freisetzen.

Farbe:
Intensives Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Im Duft zeigt sich der 2022er Chablis „Côte aux prêtres“ saftig und offenherzig. Er verströmt Aromen von reifen roten Äpfeln, Orange, Limette, Sternfrucht und Mango. Diese exotische Tendenz wird von Ingwer- und Koriander-Noten verstärkt. Trockengebäck, Vanille und frisch aufgeschlagene Butter verweisen auf den vorangegangenen Ausbau im kleinen Holzfass. Jodige und salzige Anklänge sind allgegenwärtig. Ein Feuerwerk wunderschöner Aromen weckt große Erwartungen an den ersten Schluck.

Gaumen:
Auf der Zunge präsentiert er sich straff, markant und mit kompakter Mineralität. Die Karaffe bringt die Aromen der Nase erneut zum Vorschein, ergänzt von Austernschalen und Zitronengras. Mit jedem Schluck scheint der Speichel mehr zu fließen; die Kombination der intensiven Nase und des fordernden Gaumens zeugt von großer Spannung und Strahlkraft. Ein Wein, der in der Speisenkombination gerne Herausforderungen eingeht.
Zum jetzigen Zeitpunkt möglichst dekantieren und nicht zu kalt servieren.