Château de Béru

Athénaïs Bourgogne Chardonnay AOC

, 750 ml

France,

9950219088

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Salat von Thunfisch und Shrimps (Fisch)

2. Nigiri Sushi (Fisch und Meeresfrüchte)

3. Vegetarische California Rolls (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.12.2024

Informationen zum Wein
Dieser Wein stammt von Trauben befreundeter, biologisch und biodynamisch arbeitender Betriebe, mit denen Athenaïs de Béru schon lange verbunden ist. Die Parzellen werden vom Béru-Team bewirtschaftet und gelesen. Die Weinberge liegen in Saint Bris und der Côte Auxerre, zwei Appellationen, die nicht weit von Chablis entfernt liegen und ebenfalls über Kimmeridge-Kalk in den Böden verfügen.

Farbe
zartes Goldgelb

Nase
Der Duft dieses 2022er *Bourgogne Chardonnay* verspricht pure Energie. Er erinnert an zerstobenen Kalk und Kreide, an Kräuter und Flechten, an Limequats, Zitronen und Zeste mit ein wenig grünem Apfel, etwas Pfirsich und Birne. Darüber liegen Noten weißer Blüten und ein Hauch von Patisserie.

Gaumen
Am Gaumen bewahrheitet sich der Eindruck, den die Nase schon bietet. Der Wein steckt voller Energie, ist kalkig, kühl und druckvoll, dabei aber nicht uncharmant. Dafür sorgt die feine, leicht cremige Textur und ein Hauch von Nuss und Mandel sowie die salzige Prägung, die für Trinkfluss sorgt. Desweiteren aber ist das ein purer, leicht herber, an Zitrusfrüchte und auch an Mostäpfel erinnernder Wein voller Leben und einem gelungenen Säurenerv, der unkompliziert und doch mit Anspruch für viel Freude am Tisch sorgen dürfte.