

 **Château de Bérú**

# *Chablis Orangerie AOC*

 , 750 ml

 France,

 9950219084



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

1. Kaisergranat mit grünem Spargel und Limetten-Beurre-blanc (Meeresfrüchte)
2. Ofenhähnchen, geschmort mit Zitronen, Orangen und Limetten (Geflügel)
3. Udon-Nudelsalat mit hellem Miso, Orangen, Frühlingszwiebeln und Koriander (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.12.2024

## Informationen zum Wein

Die Orangerie ist ein Gebäude, in dem seit der Renaissance während des Winters südländische Bäume und Pflanzen standen. Diese kleine Insel in der Nachbarschaft des Clos Béro ist umgeben von Feigenbäumen, Apfelbäumen und sehr alten Birnbäumen. Hier befindet sich ein Garten, der geprägt ist von tonigem Boden, der auf dem Muttergestein aus dem Kimmeridgium liegt. Windgeschützt und nach Süden ausgerichtet, genießt der Clos de l'Orangerie ein besonderes Mikroklima, das ihn zu einem Juwel macht.

Ausgebaut wurde der *Chablis »Orangerie«* in Tanks und großen Holzfässern und er reifte auf der Feinhefe. Nach der Reife wurde der *Chablis* unfiltriert und ungeschönt mit einer nur leichten Schwefelgabe gefüllt.

## Farbe

zartes Goldgelb

## Nase

Der *Chablis* aus der Lage Orangerie unterscheidet sich in jedem Jahr deutlich von seinen Geschwistern. Liegt es am vielen Ton im Boden oder an einem Zauber, der den Namen der Lage auf den Wein überträgt? Jedenfalls duftet dieser *Chablis* immer deutlich nach Orangen und einem Hauch Vanille. Er tut es auch in 2022. Darüber hinaus findet man hier Noten von Limquats, Mandarinen und Grapefruits, etwas Karambole und einen Hauch von Birnencreme und griechischem Bergtee.

## Gaumen

Am Gaumen präsentiert der 2022er *Orangerie* eine reife Saftigkeit mit einem beeindruckenden Säureerv, der die volle Energie in den Wein bringt, aber gleichzeitig auch reif und sinnlich wirkt. Das baut eine wunderbare Spannung auf in diesem so einzigartigen Wein aus dem Béro-Portfolio. Frisch, klar und präzise wirkt der *Orangerie*, gleichzeitig charmant, einladend und sinnlich mit wiederum viel Agrumen, aber mehr stoffigem Kernobst und Steinobst und viel Salz im Finale. Ein Chablis mit viel Spiel und Finesse.