

 **Château de Bérù**

Chablis Montserre AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950219078

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gelbschwanzmakrele mit Meeresalgen und Sesam

(Fisch)

Nigiri Sushi

(Fisch, Meeresfrüchte)

Vegetarische California Rolls

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2024

Informationen zum Wein

Der höchste Punkt des Hügels Bérus 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 und ungeschönt gefüllt.

Farbe

zartes Goldgelb

Nase

Der Duft dieses 2021er *Montserre* unterscheidet sich ein wenig von 2020. Hier ist etwas neueres Holz mit verwendet worden, das eine andere, aber nicht weniger attraktive Note setzt. Dieses Holz verbindet sich mit Rauchzitronen, Birnen, Jod, Limetten und Salzzitronen. Das ist ein heller, zitrischer und gleichzeitig sinnlich wirkender *Chablis*.

Gaumen

Der *Montserre* bietet in der hellen, zitrischen Frucht eine gewisse Kargheit und Strenge, getragen von einer puren Kalkigkeit, jodigen Salzigkeit und zitrischen Kühle. „Fiebrig“ nennt Athenais de Bérus den Charakter, „nervig“ würden wir hier vielleicht eher sagen. Tatsächlich verfügt dieser *Chablis* über eine beeindruckend nervöse Säure-Spannung und elektrisierende Mineralität. Doch dann ist da eben auch noch die andere Seite dieses Weines. Es ist die von diesem feinen, eleganten Holzeinsatz, der sinnlich cremigen Textur, der Spur von weißem Nougat, die man hier erahnen kann. Das macht den Wein charmant, ohne das Puristische zu verleugnen. Ein toller Jahrgang!