Château de Béru

Chablis Terroirs de Béru AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950219080

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pfifferling-Risotto mit grünem Spargel

(Gemüse & Vegetarisch)

Meeresfrüchteplatte mit fruchtigem Olivenöl und knusprigem Baguette

(Meeresfrüchte)

Seezungenfilets mit Kerbel-Chablis-Sauce und gedünstetem Fenchel

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.06.2024

Informationen zum Wein:

Die Cuvée spiegelt den spezifischen Charakter der Hügel von Béru wider. Sie ist ein Verschnitt der verschiedenen Parzellen der Domaine, die nördlich gelegen sind und eine starke Präsenz des Kimmeridge-Kalkgesteins im Boden aufweisen. Die lange Reifung auf der Feinhefe in Bottichen und Fässern unterstreicht die Reinheit des Ausdrucks des Ortes, an dem er gewachsen ist.

Farbe:

Mittleres Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Chablis „Terroirs de Béru“ zeigt feingliedrige und zugleich tiefgründige und mineralische Aromen. Apfel, Birne und Aprikose paaren sich mit zarten Röstnoten von Mandeln und deutlichen Anklängen von Muschelschalen und Meeresbrise.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er mit seiner feinen Frucht und seiner anregenden Säure überaus elegant und erfrischend. Zugleich betört er mit einer tollen Saftigkeit und einer anregenden salzigen Note. Der perfekte Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten!