

 **Château de Bérù**

*Chablis Côte aux Prêtres*

**AOC**

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950219079

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 1.150,0 %

**RestsüÙe:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Jakobsmuscheln mit Yuzu-Beurre Blanc und**

**grünem Spargel-Salat**

(Meeresfrüchte)

**Saiblings-Tartar mit Zitrusfrucht-Gelee,**

**Buttermilch und Dill-Öl**

(Fisch)

**Meeresfrüchte en gros**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2024

## Informationen zum Wein

Der Name der Weinlage *Côte aux Prêtres*, *Hügel der Priester*, bezieht sich auf den nahe gelegenen Pilgerweg von Vézelay nach Santiago de Compostela. Der spektakuläre Weinberg liegt auf einem Hügel, und der hat eine Kuppel, die dem Sonnenlicht und dem Wind ausgesetzt ist. Der Boden ist mit vielen kleinen Kimmeridge-Kalksteinen übersät. Nach der Handlese wurden die Trauben schonend gepresst und spontan und lange vergoren. Ausgebaut wurde der *Côte aux Prêtres* in Tanks und großen Holzfässern, wobei er auf der Feinhefe reifen konnte. Nach der Reife wurde der *Chablis* unfiltriert und ungeschönt mit einer nur leichten Schwefelgabe gefüllt.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der *Côte aux Prêtres 2021* wirkt duftig, klar und pur mit zermahlenem Gestein, Kräutern und dem Saft und den Zesten von von Cedrat- und Amalfi-Zitronen. Es ist ein *Chablis*, der schon im Duft elektrisierend und spannungsvoll wirkt, zumal mit Wärme sich auch eine ganz feine Spur von Holz und Nougat findet.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Côte aux Prêtres* ebenso spannungsgeladen und elektrisierend. Auch hier bietet er einen köstlichen salzigen Charakter mit viel Zitrusfrüchte in gelb und grün, aber eben auch wieder ein wenig Holz, einen Anklang von Nougat, ein wenig cremige Textur. Insgesamt aber wirkt der Jahrgang extrem pur, elektrisierend, salzig. Das pulsiert und bewegt sich in Wellen immer wieder neu über den Gaumen.