

Château de Bérù

Chablis Côte aux Prêtres

AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950219073

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,00 %

RestsüÙe: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Grüner Curry-Reis-Salat à la Stevan Pau

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen- und Meeraal-Tempura

(Fisch, Meeresfrüchte)

Jakobsmuscheln mit Yuzu-Beurre blanc und

grünem Spargel-Salat

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.04.2023

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 2020* ist ein reiner, fleischiger, kraftvoller und mineralischer *Chablis*, der schon im Duft elektrisierend und spannungsvoll wirkt. Er erinnert an den Saft von Cedrat- und Amalfi-Zitronen mit einem Hauch Bergamotte, aber auch an einen Löffel mit süß-cremigem Lemoncurd. Im Gegensatz zum absolut puren *Montserre* finden sich hier charmante und auch wärmende Aspekte von gelbem Apfel und etwas weißem Pfirsich. Dazu kommen Minze und Lorbeer, aber natürlich auch typische Noten von Austernschalen und Feuerstein.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Côte aux Prêtres* intensiv und spannungsgeladen mit einem köstlichen konzentrierten salzigen Charakter und einer wunderbaren Mischung aus grünen, gelben und orangefarbenen Zitrusfrüchten, etwas Stein- und Kernobst, Mandeln, Steinsalz und weißem Pfeffer. Die Mineralität wirkt elektrisierend, die Säure bildet vom ersten Moment an einen gelungenen Spannungsbogen bis ins lange Finale, die Textur ist sinnlich cremig, aber auch geprägt von einer feinen Phenolik. Hervorragend!