

## Château de Bérù

# *Chablis Montserre "San Soufre" AOC*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950219072

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,00 %

RestsüÙe: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gelbschwanzmakrele mit Meeresalgen und Sesam**

(Fisch)

**Nigiri Sushi**

(Fisch, Meeresfrüchte)

**Vegetarische California Rolls**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.04.2023

## 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. In 2020 hat er keine Schwefelzugabe erhalten: *sans soufre ajouté*.

## Farbe

zartes Goldgelb

## Nase

Der Duft dieses 2020er *Montserre* ist so klar und präzise, wie ein *Chablis* nur sein kann. Nichts verstellt den reinen maritimen Duft von Rauch und Jod, Limetten und Salzzitronen, knackigen Äpfeln sowie Gestein. Heller und kristalliner geht es bei Bérus nicht. Es ist vielleicht so, als habe man ein Urmeer von Wein mit ein paar Spritzern Zitrone in Flaschen gefüllt.

## Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Der *Montserre* ist von einer Kargheit und Strenge, von einer reinen Kalkigkeit und wiederum jodigen Salzigkeit und zitrischen Kühle, dass es schon fast weh tut. „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. Begleitet wird dies von einer leichten Cremigkeit und auch von etwas Gerbstoff in der Textur. Es erwartet einen ein phänomenaler, durch die Salz-Säure-Kombination hervorgerufener Trinkfluss. Das ist genial, das ist zupackend, kompromisslos, lang und dicht. Ein Wein für fortgeschrittene *Chablis*-Trinker, die das Pure über das Charmante setzen.