



Château de Bérù

Athénaïs Bourgogne *Chardonnay AOC*



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9950219093



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbsbries mit gebratenem Fenchel und einer leichten Orangen-Jus
(Fleisch)

Gebratener Zander mit Selleriepüree, Apfel und beurre noisette
(Fisch)

Gebratener Hokkaido-Kürbis mit Polenta, Salbei und gerösteten
Haselnüssen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.09.2026

Information zum Wein

Die Trauben stammen von einem schon lange Zeit biologisch wirtschaftenden Partnerbetrieb an der Yonne, der auch Weinberge im Petit Chablis besitzt. Die Weinmacherin ist Gaëlle Ribé.

Farbe

recht tiefes Goldgelb

Nase

Der *Athenais Chardonnay* wirkt im Duft reif und saftig mit viel gelber Frucht mit Steinobst und Kernobst sowie ein paar Orangenscheiben. Dazu kommen Anklänge von Ananas, Apfelschale, Hefe und etwas Bienenwachs.

Gaumen

Am Gaumen zeigen sich wiederum reife Noten von gelber Frucht zusammen mit gelber Würze. Ein voller und doch ganz präziser Wein, der von einer reifen Säure begleitet wird. Trotz des Volumens bleibt der Chardonnay auf eine gewisse Art straff, zeigt Mineralität, eine geschmeidige, leicht cremige Textur und eine schöne Länge. Das ist besonders – und schön.