

 **Château de Bérù**

Athénaïs AmalGamay VdF

 , 750 ml

 **France,**

 **9950219099**

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Entenbrust mit Roter Bete, Brombeeren und schwarzem Pfeffer (Geflügel)

Gegrillter Thunfisch mit Tomate, Olive und Kräutern (Fisch)

Geröstete Aubergine mit Linsen, Kräutern und eingelegten roten Zwiebeln

(vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.09.2026

Information zum Wein

Es handelt sich um eine Co-Gärung aus 60 % Gamay und 40 % Aligoté, wobei der Gamay in ganzen Trauben vergoren und mit dem Most des Aligoté verschnitten wurde. Die Trauben stammen aus einem schon lange Zeit biologisch wirtschaftenden Partnerbetrieb an der Yonne. Die Weinmacherin ist Gaëlle Ribé.

Farbe

recht transparentes Ziegelrot

Nase

Dies ist der fünfte Jahrgang dieses ungewöhnlichen Weins. *AmalGamay* bietet ein frisches Bouquet von Walderdbeeren, Mieze Schindler, Brombeere und einem Hauch von Schlehe zusammen mit ein wenig Hefe und Unterholz.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der Gamay für eine saftige rote Frucht, der Aligoté für Säure und ein wenig Pfeffer und Salz. Ein Wein mit lebhafter Säure, *puresse* und Energie, feiner Würze und viel Saft. Eine ungewöhnliche Kombination der beiden Geschwister-Rebsorten, die aber absolut stimmig wirkt und bei der jeder Schluck der Vorläufer des nächsten zu sein scheint.