



Château de Bérú

Chablis Terroirs de Bérú

AOC



, 750 ml



France,



9950219094



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Kabeljau mit Lauch, Kartoffel und einer leichten Senf-Beurre-blanc
(Fisch)

Austern mit Gurke, grünem Apfel und etwas Ingwer (Meeresfrüchte)

Gebratener Spitzkohl mit Kartoffelcreme, Kamille und gerösteten
Mandeln (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.09.2026

Informationen zum Wein

Es handelt sich um eine Cuvée aus den verschiedenen Parzellen des Weinguts, deren Gemeinsamkeiten in erster Linie die Höhe, die nördliche Lage im Weinbaugebiet Chablis und die starke Präsenz von Kimmeridge-Kalksteinen in den Böden sind. Meist sind es Vorlesen der Lagenweine. Nach der Handlese wurden die Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Ausgebaut wurde der «Terroirs de Bérus» in Tanks und großen Holzfässern mit Reife auf der Feinhefe. Nach der Reife wird der Chablis unfiltriert und ungeschönt mit einer minimalen Schwefelgabe von 0,5 mg/l Schwefel von Weinmacherin Gaëlle Ribé gefüllt.

Farbe

leuchtendes Gold

Nase

Der 2023er *Terroirs de Bérus Chablis* duftet zitrisch, nach Gestein, Petrichor, Austernschale und salziger Brise, als würde man direkt am Atlantik stehen. Hinzu kommen leicht mürbe Apfelnoten, etwas knackige Birne und ein Anflug von Kamille, Heu und Hefe. Dazu kommt eine noch leichte Reduktion.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein frisch und reif zugleich. Der *Chablis* besitzt Volumen und Kraft, gleichzeitig wirkt er straff und ausgewogen zwischen zitrischer Frucht, reifem Kernobst, etwas Ingwer und Gesteinswürze. Gleichzeitig findet sich eine cremige, hefige Textur, so dass sich maritime Frische und Reife mischen. Intensiv und balanciert.