Château de Béru

Chablis Montserre AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950219095

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbsfrikassee mit Estragon, Champignons und Zitrone (Fleisch)

Pulpo vom Grill mit weißen Bohnen, Petersilie und geräuchertem Paprika (Meeresfrüchte)

Sellerie aus dem Ofen mit Miso, Apfel und Buchweizen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.09.2026

Informationen zum Wein
Der höchste Punkt des Hügels Béru 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, ungeschönt und ohne zugesetzten Schwefel von Weinmacherin Gaëlle Ribé gefüllt.

Farbe
zartes Goldgelb

Nase
Der Duft dieses 2023er *Montserre* ist mittlerweile typisch für diesen Chablis. Hier ist etwas neueres Holz mit verwendet worden, dass eine andere, aber nicht weniger attraktive Note setzt. Dieses Holz verbindet sich mit Rauchzitronen, Birnen, Jod, Limetten und Salzzitronen. Gleichzeitig findet man einen oxidativeren Ansatz, der sich in Noten von mürbem Kellerapfel samt Schalen bemerkbar macht. Durch den Verzicht auf Schwefel wirkt der Chablis offen, einladend und zugewandt, gleichzeitig fleischig und frisch.

Gaumen
Der *Montserre* verfügt über spannungsvolle, ja nervige Säure, viel Spannung, über Noten von Salzzitronen und Zesten, Äpfel und Birnen, Austernschale und Steine. Der Wein besitzt Fülle und Kraft, gleichzeitig eine elektrisierende Mineralität. Und dann ist da noch dieser feinen, elegante Holzeinsatz, samt cremige Textur. Im Finale dann wieder Meeresbrise, saure Zitrone, Meersalz und Gesteinsschotter. 2023 ist noch besser als der schon sehr gute 2022er.