

Château de Béru

Chablis Orangerie AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950219084

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Kaisergranat mit grünem Spargel und Limetten-Beurre-blanc (Meeresfrüchte)
2. Ofenhähnchen, geschmort mit Zitronen, Orangen und Limetten (Geflügel)
3. Udon-Nudelsalat mit hellem Miso, Orangen, Frühlingszwiebeln und Koriander (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.12.2024

Informationen zum Wein

Die Orangerie ist ein Gebäude, in dem seit der Renaissance während des Winters südländische Bäume und Pflanzen standen. Diese kleine Insel in der Nachbarschaft des Clos Béru ist umgeben von Feigenbäumen, Apfelbäumen und sehr alten Birnbäumen. Hier befindet sich ein Garten, der geprägt ist von tonigem Boden, der auf dem Muttergestein aus dem Kimmeridgium liegt. Windgeschützt und nach Süden ausgerichtet, genießt der Clos de l'Orangerie ein besonderes Mikroklima, das ihn zu einem Juwel macht. Ausgebaut wurde der *Chablis* »Orangerie« in Tanks und großen Holzfässern und er reifte auf der Feinhefe. Nach der Reife wurde der *Chablis* unfiltriert und ungeschönt mit einer nur leichten Schwefelgabe gefüllt.

Farbe

zartes Goldgelb

Nase

Der *Chablis* aus der Lage Orangerie unterscheidet sich in jedem Jahr deutlich von seinen Geschwistern. Liegt es am vielen Ton im Boden oder an einem Zauber, der den Namen der Lage auf den Wein überträgt? Jedenfalls duftet dieser *Chablis* immer deutlich nach Orangen und einem Hauch Vanille. Er tut es auch in 2022. Darüber hinaus findet man hier Noten von Limquats, Mandarinen und Grapefruits, etwas Karambole und einen Hauch von Birnencrème und griechischem Bergtee.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert der 2022er *Orangerie* eine reife Saftigkeit mit einem beeindruckenden Säurenerv, der die volle Energie in den Wein bringt, aber gleichzeitig auch reif und sinnlich wirkt. Das baut eine wunderbare Spannung auf in diesem so einzigartigen Wein aus dem Béru-Portfolio. Frisch, klar und präzise wirkt der *Orangerie*, gleichzeitig charmant, einladend und sinnlich mit wiederum viel Agrumen, aber mehr stoffigem Kernobst und Steinobst und viel Salz im Finale. Ein Chablis mit viel Spiel und Finesse.