Château de Béru

Athénaïs Bourgogne Chardonnay AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950219093

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

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 *Athenaïs 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.