Château de Béru

Chablis Montserre AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950219082

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Knuspriger Tofu mit Miso, Algen und Orangenspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Süßkartoffeln, Ingwer und Sesamöl

(Meeresfrüchte)

Maispoulardenbrust mit Kumquats, Paksoi und Polenta

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.06.2024

Informationen zum Wein:
Die Parzelle Montserre verdankt ihren Namen den "Serres", einer geologischen Formation in Form von dichten, übereinanderliegenden Kalksteinplatten. An der Oberfläche ist der Boden mit weißen Kieselsteinen übersät. Sie befindet sich in großer Höhe, an der Spitze der Appellation, und ist auf vier Seiten den Winden ausgesetzt. Sie ist von einer Baumhecke umgeben, in der Vögel nisten und ein fruchtbares Ökosystem bilden.

Farbe:
Leuchtendes, intensives, funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2022er Chablis „Montserre“ zeigt sich offen und mit betörender Aromatik, die nach Apfelmus, Orangen, Orangenkonfitüre, Ingwer und Noten von Süßholz duftet. Begleitet wird die fulminante Frucht von rauchigen Anklängen und dem kühlen Duft von Meereswellen, die an die Felsen anbranden. Der feine Holzeinsatz ist präsent und gut in den saftigen Ausdruck des Weines eingebunden.
Zum jetzigen Zeitpunkt möglichst dekantieren und nicht zu kalt servieren.

Gaumen:
Auf der Zunge explodiert er mit frischer Frucht; hier zeigen sich vermehrt Zitrusnoten, frische Orange und eine belebende Säure, die mit ausgeprägter salziger Spur über die Zunge zieht. Ein wunderbar lebendiger Chablis, der Kraft und Finesse wunderbar vereint. Sein langer Nachhall verweist auf sein großartiges Reifepotential.