



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Johannisberg

AOC Valais · Jahrgang 2025

DER WEIN

Land: Schweiz

Appellation: AOC Valais

Rebsorten: Silvaner 100 %

Region: Wallis

Farbe: weiss

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)

Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig

Alter der Reben: 20 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Gärung: Edelstahltanks

Ausbau: 7–8 Monate im Edelstahltank

Behälter: Edelstahltanks

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 2 Jahre

Lagerpotenzial: 7 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 8–10 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

Flascheninhalt: 75 cl

Verpackung: Kartons zu 6 Flaschen à 75 cl

Verschluss: technischer Korken



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Johannisberg, andernorts als Silvaner bekannt, ist eine emblematische Rebsorte des Wallis und ein Klassiker unseres Kellers. Die Nase erinnert an Steinfrüchte wie Nektarine oder vollreife Aprikose. Am Gaumen zeigt sich der Wein seidig und rund, mit bemerkenswertem Volumen. Man geniesst ihn zur Spargelsaison oder zu warmen Vorspeisen wie einer Wähe mit Käse von unseren Alpen. Heute und während 7 Jahren zu geniessen.

