



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Blanc de Merlot

AOC Valais · Jahrgang 2023

DER WEIN

Land: Schweiz

Appellation: AOC Valais

Rebsorten: Merlot 100 % (weiss gekeltert)

Region: Wallis

Farbe: weiss

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)

Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig

Alter der Reben: 15 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Blanc de rouge: Die Trauben werden ohne Maischestandzeit direkt gepresst, damit der Wein keine rote oder rosé Farbe annimmt. Er wird wie ein Weisswein im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle vinifiziert.

Gärung: Edelstahltanks

Ausbau: 8 Monate im Edelstahltank

Behälter: Edelstahltanks

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13,2 % Vol.

Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 2 Jahre

Lagerpotenzial: 5 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 8–10 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

Flascheninhalt: 75 cl

Verpackung: Kartons zu 6 Flaschen à 75 cl

Verschluss: technischer Korken



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Nach dem Vorbild der Tessiner Weissweine wird dieser Wein aus direkt gepressten Merlot-Trauben gewonnen. Die Farbe ist ein helles Gelb mit orangen Reflexen. Die sonnenverwöhnten Reben ergeben einen Wein mit subtiler Nase und erfrischend wirkender Frucht. Am Gaumen findet sich diese süffige Art wieder, mit Aromen von Birne und Blüten – wunderbar zu Rohkost zum Apéro oder zu Eglifilets.

