Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Sauvignon Blanc La Mine

AOC Valais · Jahrgang 2025

DER WEIN

Land: Schweiz
Region: Wallis
Appellation: AOC Valais
Farbe: weiss
Rebsorten: Sauvignon Blanc 100 %



WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Alter der Reben: 20 Jahre
La Mine ist eine Hanglage mit Nordwest-Exposition, gelegen auf einer ehemaligen Kohlemine, nur wenige Schritte von den Wasserfällen der Réchy entfernt. Ein dunkler Boden, natürlich drainierend und reich an mineralischen Elementen.

VINIFIKATION & AUSBAU

Gärung: Edelstahltanks
Ausbau: 8 Monate im Edelstahltank
Behälter: Edelstahltanks

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Lagerpotenzial: über 5 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 8–10 °C
Belüftung (Karaffe): –

GEBINDE & AUSSTATTUNG

Flascheninhalt: 75 cl
Verpackung: Kartons zu 6 Flaschen à 75 cl
Verschluss: technischer Korken

DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Sauvignon zeigt schon beim Öffnen eine äusserst schmeichelnde Nase mit Noten von rosa Grapefruit, Zitronenzeste und Passionsfrucht. Am Gaumen bestätigt der Wein diese exotische Richtung mit Mangoaromen. Für Balance sorgt eine vom Auftakt bis zum Abgang präsente Säure, die dem Ganzen Länge und Nachhaltigkeit verleiht. Ein überschwänglicher Wein – ein erstklassiger Begleiter zu Meeresfrüchten und Sushi oder ganz einfach zum Apéro. Köstlich in seiner Jugend, gut gekühlt zu geniessen bis 2032.

Domaine Mathieu – Jean-Louis Mathieu SA · Rue du Téléphérique 26 · 3966 Chalais · Schweiz
Tel. +41 79 220 24 09 · jean-louis@mathieu-vins.ch · www.mathieu-vins.ch