



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Chardonnay

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

Land: Schweiz
Appellation: AOC Valais
Rebsorten: Chardonnay 100 %

Region: Wallis
Farbe: weiss

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Alter der Reben: 30 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Gärung: Edeltahltanks
Ausbau: 6–8 Monate im Barrique
Behälter: Barriques

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 12,9 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 2 Jahre
Lagerpotenzial: 10 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 10–12 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Wein zeigt die Ausdruckskraft eines runden, üppigen Chardonnays mit 6 bis 8 Monaten Barrique-Ausbau. Die Nase erinnert an Quitte, Williamsbirne, aber auch an weissen Pfirsich. Am Gaumen wird diese Aromatik von einer anhaltenden Cremigkeit unterstrichen, die die Frucht genussvoll und intensiv erscheinen lässt. Der Barrique-Ausbau rundet das Ganze ab, mit Aromen von offenfrischem Gebäck. Diese Grosszügigkeit erlaubt ihm die Begleitung cremiger Gerichte wie Poulet an Morchelsauce oder Kalbsblankett. Ab sofort zu geniessen oder rund zehn Jahre im Keller zu lagern.

