



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Ermitage

AOC Valais · Jahrgang 2022

DER WEIN

Land: Schweiz

Appellation: AOC Valais

Rebsorten: Marsanne (Ermitage) 100 %

Region: Wallis

Farbe: weiss

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)

Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig

Alter der Reben: 20 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Gärung: Fässer in zweiter Belegung + Edelstahltanks

Ausbau: die ersten 10 Monate im Fass, dann 3 Monate im Edelstahltank

Behälter: Edelstahltanks & Fässer

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 14,4 % Vol.

Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Lagerpotenzial: 15 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 11–13 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

Flascheninhalt: 75 cl

Verpackung: Kartons zu 6 Flaschen à 75 cl

Verschluss: technischer Korken



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Ermitage oder Marsanne, eine historische Rebsorte des Rhonetals, hat das Zeug zu einem grossen Wein. Sein goldenes Kleid wirkt üppig und lässt eine schöne Substanz erahnen. Entsprechend kraftvoll ist die Nase, mit Noten von Canada-Apfel, kandierter Zitrone und Tannenhonig. Der Gaumen bewegt sich im gleichen Register: ein runder, geschmeidiger Auftakt, der sich mit Aromen von Früchtekuchen, Süssholz und Konfit fortsetzt. Die optimale Reife des Leseguts erlaubt einer salzigen Säure, für Balance zu sorgen – mit schöner Länge im Abgang. Bereits heute zugänglich, wird der Wein eine lange Kellerlagerung nicht scheuen. Der Ermitage ist der König der Tafel zu gereiftem Käse oder zu würzigen Gerichten wie Currys und süss-sauren Speisen. Um die ganze Aromenpalette zu geniessen, serviert man ihn bei 11 bis 13 Grad.

