Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Merops

AOC Valais · Jahrgang 2025

DER WEIN

Land: Schweiz
Region: Wallis
Appellation: AOC Valais
Farbe: rosé
Rebsorten: Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Merlot



WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Durchschnittliches Alter der Reben: 20 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

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

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 2 Jahre
Lagerpotenzial: 3 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 10–12 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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

DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Schon beim Öffnen ist der Wein ein Genuss fürs Auge, dank seines schönen, hellrosa Kleides. Die delikate Nase erinnert an Johannisbeere und Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist der Wein saftig, ohne Bitterkeit, und zeigt eine schöne Genussfülle. Die direkt gepresste Syrah in der Assemblage steuert eine würzige Note von weissem Pfeffer bei. Ideal zu jeder Gelegenheit oder zu einer schönen Sushi-Platte – das Ganze gut gekühlt.

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