



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Dôle

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

Land: Schweiz
Appellation: AOC Valais
Rebsorten: Pinot Noir, Gamay

Region: Wallis
Farbe: rot

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig

VINIFIKATION & AUSBAU

Vorfermentative Maischestandzeit: ja
Gärung: Edelstahltanks
Ausbau: 9 Monate im Edelstahltank
Behälter: Edelstahltanks

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 2 Jahre
Lagerpotenzial: 5 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 14–16 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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

DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Die Dôle, eine Assemblage aus Gamay und Pinot Noir, wird traditionell im Tank mit sanfter Maischegärung vinifiziert. Im Glas zeigt der Wein schönen Glanz und eine helle Farbe. Das Bouquet ist subtil, mit Noten von frischen, gerade reifen Früchten. Am Gaumen ist diese Frische sofort spürbar, und Sauerkirscharomen werden von Nuancen süsser Gewürze getragen. Der Abgang ist von geschmeidigen Tanninen geprägt, die das Ganze saftig machen – wie geschaffen für Trockenfleischplatten oder Hartkäse. Ab sofort und bis 2030 zu entkorken.

