Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Gamaret

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

Land: Schweiz
Region: Wallis
Appellation: AOC Valais
Farbe: rot
Rebsorten: Gamaret 100 %



WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Alter der Reben: 25 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Vorfermentative Maischestandzeit: ja
Gärung: Edelstahltanks
Ausbau: 8 Monate im Edelstahltank
Behälter: Edelstahltanks

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13,2 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Lagerpotenzial: 5 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 16–18 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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

DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Oft geschätzt für seine Rolle in Assemblagen, offenbart der Gamaret in sonnigen Jahrgängen seine Eigenständigkeit. So auch hier, mit einem tiefdunklen Kleid. Die Nase bestätigt diesen ersten Eindruck, mit schön gereiften schwarzen Früchten. Diese finden sich auch am Gaumen wieder, mit Noten von reifer Feige und zerdrückter Himbeere. Das Ganze wird von einer würzigen und rauchigen Dimension belebt, die Komplexität bringt. Ein üppiger Wein, der einen Kräuter-Schweinsbraten oder ein Kaninchen in Biersauce wunderbar begleitet. Ab sofort und in den nächsten 10 Jahren zu geniessen.

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