



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Pinot Noir Tzaly

AOC Valais · Jahrgang 2025

DER WEIN

Land: Schweiz
Appellation: AOC Valais
Rebsorten: Pinot Noir 100 %

Region: Wallis
Farbe: rot

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Alter der Reben: 40 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

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

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Lagerpotenzial: 10 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 14–16 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Aus Beeren gewonnen, die bei optimaler Reife gelesen wurden, zeigt dieser Pinot Noir ein mittelkräftiges Kleid mit granatroten Reflexen. Die Nase öffnet sich mit Noten von gerade reifen roten Früchten. Am Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck, mit Aromen von Walderdbeere und frisch geernteter Sauerkirsche. Die Säure verleiht dem Ganzen eine ideale, erfrischende Balance. Leicht gekühlt servieren, in den nächsten 8 Jahren, zu Trockenfleisch oder Käse von unseren Alpen.

