



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Cornalin

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

Land: Schweiz
Appellation: AOC Valais
Rebsorten: Cornalin 100 %

Region: Wallis
Farbe: rot

WEINBAU

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

VINIFIKATION & AUSBAU

Vorfermentative Maischestandzeit: ja
Gärung: Edelstahl tanks
Ausbau: 10 Monate im Eichenfass
Behälter: Eichenfässer
Anteil Neuholz: 1/3 neue Fässer, 2/3 Fässer in zweiter Belegung

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Lagerpotenzial: 10 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 17–18 °C
Belüftung (Karaffe): dringend empfohlen, idealerweise eine halbe Stunde vor dem Servieren

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Das Kleid ist ein lebhaftes, mittelkräftiges Granatrot. Während die Nase delikat parfümiert ist, zeigt sich der Gaumen komplex und rund, mit einer kraftvollen Struktur, die die Frucht trägt, und schöner Frische im Abgang. Man findet insbesondere die so charakteristischen Kirscharomen sowie wilde Nuancen im Nachhall, die an Macchia-Kräuter erinnern. Ein charaktvoller, identitätsstarker Wein, der Haarwildgerichte sowie grillierte oder geschmorte Fleischgerichte perfekt begleitet. Ab sofort zu trinken, er wird aber bis 2037 hervorragend reifen.

