



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Pinot Noir Champfleuri

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

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

Region: Wallis
Farbe: rot

WEINBAU

Einzellagenwein
Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Alter der Reben: 30 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Vorfermentative Maischestandzeit: ja
Gärung: Barriques in zweiter/dritter Belegung + Edelstahltanks
Ausbau: 8 Monate im Fass, dann 2 Monate im Edelstahltank
Behälter: Fässer + Edelstahltanks

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Lagerpotenzial: 10 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 16–17 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

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



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausschliesslich an Hanglagen des linken Rhoneufers gelegen, erreicht die Rebe ihre optimale Reife, ohne an Frische zu verlieren. Im Glas findet sich gleichwohl eine schöne Konzentration, mit einem Bouquet von vollreifer Kirsche und Gewürznelke. Am Gaumen ist der Auftakt lebendig und saftig und macht dann einer schönen Substanz und einer würzigen Struktur Platz, die an die Garrigue erinnert. Ein Pinot mit Charakter, der einen Rehrücken oder ein Lammconfit aufs Beste begleitet. Seine kräftige Struktur erlaubt mühelos eine Lagerung von 8 bis 10 Jahren. Jung geniesst man ihn bei Kellertemperatur, nach einigen Jahren etwas temperierter.

