



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Humagne Rouge

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

Land: Schweiz

Appellation: AOC Valais

Rebsorten: Humagne Rouge 100 %

Region: Wallis

Farbe: rot

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)

Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig

Alter der Reben: 10 Jahre

VINIFIKATION & AUSBAU

Vorfermentative Maischestandzeit: ja

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Restzucker: –

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Lagerpotenzial: 15 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 16–18 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

Flascheninhalt: 75 cl

Verpackung: Kartons zu 6 Flaschen à 75 cl

Verschluss: technischer Korken



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Die Humagne Rouge, eine historische Walliser Rebsorte, zeigt ein granatrotes, glänzendes Kleid. In der Nase ahnt man eine gewisse Kraft und viel rote Frucht, wie zerdrückte Himbeere oder Heidelbeere. Dazu kommen Kakao- und Kräuternoten, die sich am Gaumen wiederfinden. Obwohl der Wein in seiner Jugend fruchtbetont ist, nimmt man Aromen von Leder und Wildkräutern wahr, die sich nach einigen Jahren im Keller zweifellos entfalten werden. Die Tannine sind fest und mögen grosse Gläser oder ein Karaffieren, um ihr Temperament zu zähmen. Der Wein ist perfekt zu Wildterrinen oder zu gereiftem Fleisch vom Grill.

