Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Merlot

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

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



WEINBAU

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

VINIFIKATION & AUSBAU

Vorfermentative Maischestandzeit: ja
Gärung: Edelstahltanks
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

Recht spät gelesen, zeigt der Wein eine kräftige Farbe. Das Bouquet ist ausdrucksstark, mit Noten von Brombeere und Cassis. Der Gaumen ist vom Auftakt an sehr geschmeidig, äusserst genussvoll. Diese Sapidität stammt von Aromen von Brombeerkonfitüre und Heidelbeerkuchen. Ohne übermässige Süsse wird diese fruchtige Struktur von einer gewissen Frische ergänzt, die zur Rundheit des Weins beiträgt und ihn zugleich geschmeidig hält. Der Wein passt zu Schmorgerichten wie Osso buco oder Rinds-Pot-au-feu. Ab sofort und bis 2037 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