



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Syrah

AOC Valais · Jahrgang 2024

DER WEIN

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

Region: Wallis
Farbe: rot

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)
Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig
Alter der Reben: 30 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: 15 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

Diese Syrah, eine emblematische Rebsorte des Rhonetals, zeigt ein dichtes, violettes Kleid und eine kraftvolle, komplexe und würzige Nase. Am Gaumen finden sich die Spuren einer langen Mazeration, mit Aromen von schwarzem Pfeffer, Veilchen und Cassisknospen sowie mineralischen Graphitnuancen. Die tanninreiche Kraft des Weins erlaubt ihm, der Zeit im Keller zu trotzen. Ein rassiger Wein mit Charakter – der ideale Begleiter zu einer Rindskotelette oder einem Fondue chinoise.

