



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

TECHNISCHES DATENBLATT

Tulum

AOC Valais · Jahrgang 2022

DER WEIN

Land: Schweiz

Appellation: AOC Valais

Rebsorten: Petite Arvine, Heida, Ermitage, Pinot Gris

Region: Wallis

Farbe: weiss

WEINBAU

Anbaumethode: Integrierte Produktion (IP)

Bodentyp (Terroir): tonig-kalkhaltig

VINIFIKATION & AUSBAU

Gärung: neue Fässer + Edelstahltanks

Ausbau: die ersten 18 Monate in neuen Fässern, dann 3 Monate im Edelstahltank

Behälter: Edelstahltanks & Fässer

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt: 10 % Vol.

Restzucker: 236,05 g/l

REIFE & LAGERPOTENZIAL

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Lagerpotenzial: 20 Jahre

SERVICE

Serviertemperatur: 8–10 °C

GEBINDE & AUSSTATTUNG

Flascheninhalt: 75 cl

Verpackung: Kartons zu 6 Flaschen à 75 cl

Verschluss: technischer Korken



DEGUSTATIONSNOTIZ & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Aus überreifen Beeren von Petite Arvine, Pinot Gris und Marsanne gekeltert, zeigt der Tulum ein goldenes Kleid mit strohgelben Nuancen. Das Bouquet entfaltet Noten von kandierter Zitrone, Orangenzeste und reifer Mango. Diese exotische Aromatik findet sich am Gaumen wieder, mit dominierenden exotischen Früchten, aber auch Quittengelee. Die Arvine sorgt für die Struktur, dank der Säure, die das Ganze im Abgang belebt. Die Süsse ist präsent, aber durch diese Frische bestens ausbalanciert, was den Wein bekömmlich und äusserst angenehm macht. Ein Nektar, der schon jetzt hervorragend schmeckt und problemlos im Keller vergessen werden darf. Er wird eine Tarte Tatin, Blauschimmelkäse und warum nicht eine Wachtel mit Trauben sublimieren. Kühl, aber nicht zu kalt geniessen, um seine aromatische Komplexität voll auszukosten.

