

## Erfolg für Walliser Weine

*Zum achten Mal fand im Château Ampuis (F) der internationale Syrah du Monde-Weinwettbewerb statt. Die Jury, bestehend aus renommierten Weinkennern, vergab 136 Medaillen, davon 42 goldene.*

Die einzige Goldauszeichnung für die Schweiz errang der Walliser Diego Mathier vom Weinkeller Adrian Mathier, Salgesch. Der Schweizer Winzer der Jahre 2007 und 2011 zeigte sich sichtlich stolz: «Für unser Familienweingut ist dies eine unglaubliche Ehre.» Die Trauben für diesen Syrah wachsen



auf humusreichen Böden in Conthey und Siders. Das Traubengut wird in Vinimatics gegärt, damit die Temperatur optimal kontrolliert werden kann. Daraufhin wird es während 12 bis 16 Monaten im Barrique ausgebaut. Um eine dominante Holznote zu vermeiden, werden dabei teils neue, teils aber auch Fässer im zweiten Jahr in Gebrauch verwendet. Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit



der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt. Kulinarisch begleitet er Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

Erst kürzlich hatten der Folissimo und der Merlot Nadia Mathier 2012 am Mondial du Merlot 2014 mit einer Goldmedaille glänzen können. «Jetzt treten meine Frau und ich über unsere Weine schon zueinander in Konkurrenz», meint Diego Mathier schmunzelnd und ergänzt, «aber ich bin ja schon lange davon überzeugt, dass die Zukunft unseres Weingutes mit Hinblick auf unsere fünf Töchter unbestreitbar weiblich sein wird. Und noch habe ich mit meinem Syrah als einzigem vergoldeten



Schweizer Syrah ein wenig die Nase vorne...». Die Merlottrauben wachsen auf sonnigen Kalk- und Schieferlagen in Salgesch und Sitten. Auch diese Trauben werden in Vinimatics gegärt und während 12 Monaten in Barrique ausgebaut. Dieser Merlot zeigt sich in einer dunklen Robe mit violetten Reflexen. Der Erntebeschränkung verdankt er sein ansehnliches, konzentriertes Bouquet, welches von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder geprägt ist. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert an den ausgedehnten Ausbau im Barrique ohne dabei die Charakteristik der Sorte zu beeinträchtigen. Die Tannine sind bereits gut eingebunden und erfüllen samtig den Gaumen. Der Abgang ist anhaltend und bereits vornehmlich abgerundet. Zu Rind- und Lammfleisch sowie zu Wild und Käse passt er vorzüglich.

[www.mathier.com](http://www.mathier.com)