



LES VALLIÈRES



Le Mutin

Ce vin rouge liquoreux est obtenu par mutage (ajout d'alcool distillé) ce qui permet d'arrêter la fermentation du vin et de garder du sucre naturel du raisin, ainsi que ses arômes primaires, de fruits rouges et noirs (cerises, mûres).

Ce vin à base de Merlot se déguste bien seul en fin de repas ou accompagne tout les desserts au chocolat ou aux fruits rouges et baies des bois.

Garde : de 4 à 8 ans

Dieser rote Süsswein (verstärkter Wein) ergibt sich durch Anbringung von neutralem Alkohol im Gärprozess; die Gärung wird gestoppt und der Wein behält seinen Gehalt an natürlichem Traubenzucker sowie seine Ursprungsaromen von roten und schwarzen Beeren (Kirschen und Brombeeren).

Dieser Wein auf Basis von Merlot genießt man allein als Dessertwein, am Ende eines feinen Essens, oder begleitet alle Schokoladen- und Waldbeerennachspeisen.

Haltbarkeit: 4 bis 8 Jahre.