

穆萨酒庄红葡萄酒 1959

概述

在1959年之前的几年里，Serge Hochar一直在协助他的父亲Gaston，并表现出对酿酒的热情和天赋。

在1959年之前的几年里，他一直在协助他的父亲加斯顿，在那时，他被赋予了酒庄的全部控制权。他在波尔多的葡萄酒学研究在几年后才完成。

几年后，他在波尔多的酿酒学研究才得以完成，并开始实施改革，目的是为了**实现最高的质量。**

尽可能达到最高质量。

当**我在1959年从我父亲手中接管时**，我需要为自己开始一些新的东西。我不会逆流而上--**我朝着自己的方向游。**

我的方向--塞尔吉-胡查尔

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒

不使用硫磺。在混凝土桶中进行天然酵母发酵。在内韦尔橡木桶中陈酿12个月左右。

...我在1959年开始使用它。在尝试了其他的橡树后，我又回到了内韦尔，因为那是我开始用的。

品酒笔记

1979年8月在伦敦由Serge Hochar展示的最古老的年份：**精细、丰富、成熟；美味的花束；甜美、柔和。**

美妙。20年后的今天：带着橙色；可爱的古老气息；仍然美味。最后一次品尝是在贝鲁特的Musar，1999年12月 - Michael

布罗德本特

一款大而丰富的葡萄酒，具有巨大的酒体和丰富性--DN Vinguide挪威，2002年6月

浅黄褐色的颜色。闻起来有肉豆蔻、肉桂和檀香的香味。杯中圆润，酒体巨大。

特别是对于这个年龄段的葡萄酒来说。像甘草一样厚实和甜美，有太妃糖和橡木的味道。有一些让人想起佩德罗

Ximenez的东西，尽管该酒并不甜；它是强大的、古老的、饱满的和空灵的 - SecretSommelier.com, November

2006

它有一个成熟的、褐色的颜色。闻起来很成熟，有抛光的橡木家具。通气后，一些覆盆子和草莓的水果变得明显。

草莓果实变得很明显。

口感明显成熟，毫无疑问，攻击让我想起了旧衣柜的门，有很好的、甜的、进化的水果。但是但也有某种活力在里面。一些甜美的、感觉非常年轻的水果出现了。有一种真正纯粹的条纹。

新鲜的水果在那里。令人瞩目的葡萄酒。味道非常复杂。我认为它仍有足够的结构，可以让它再过几个月

再过几十年。

赛尔吉叫来了史蒂文-斯珀里尔和约翰-艾弗里来帮助他描述这款葡萄酒。斯珀里尔将其描述为一款 "无泡沫、无毒的50年葡萄酒"。

而艾弗里则认为它让他想起了没有强化的马德拉葡萄酒。嗯.....。在复杂性方面，也许是，但是安德鲁-史蒂文森，与塞尔吉-胡查尔、史蒂文-斯珀里尔和约翰-艾弗里共同举办的穆萨大师班的笔记。

和约翰-艾弗里，伦敦国际葡萄酒展，2009年5月

酒精含量

14%酒精含量/体积。