

穆萨酒庄红葡萄酒1982

概述

1982年是一个完美的年份，也许有点干燥，但有一个很好的收获。葡萄是在海拔1000米以上的Kefraiya、Aana和Ammar镇附近的葡萄园中手工采摘的。

在海拔1000米的葡萄园里，在Kefraiya、Aana和Ammiq镇附近，用卡车将葡萄运到70公里外的Ghazir酒庄。

运送到加齐尔的酒厂。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

每个品种都是在混凝土罐中用天然酵母单独发酵的。在法国内韦尔橡木桶中陈酿12个月。

桶中陈酿12个月。大致相等的部分被混合在一起，葡萄酒在三年后装瓶，不需要过滤和过滤。

在三年后，葡萄酒在没有过滤的情况下被装入瓶中。这些瓶子在酒窖中再放置四年后才发行。

品尝说明

发布时，该酒呈砖红色，明亮，已经开始显示出一些成熟度。大量柔软的红色水果

草莓和夏日布丁，带有可可味和咸味的草本成分。特别醇厚，但

平衡；比1981年更轻盈优雅的年代，具有良好的酸度和柔软的单宁。

随着在瓶中的演变，该酒已成为成熟的穆萨的一个美丽的例子，现在有一个烤咖啡的特点，支持了甜蜜的发展。

现在有了烤咖啡的特点，支持了甜果和咸味成分的发展。

芳香的烟草、甜梅和柔软的皮革从1982年的酒中飘出，它不像前者那样甜美，丝滑，带有巧克力和薄荷的气息，是典型的穆萨酒。

巧克力和薄荷，典型的Musar，其神秘的简单性/复杂性 - Andrew Jefford，葡萄酒杂志

1982年份的葡萄酒已经可以饮用，但仍然可以保存得很好。它散发着皮革、咖啡、森林和干果的
美妙香气 - DN

挪威葡萄酒指南》，2002年6月

相当古老的酒香--皮革和香草的味道占主导地位。口感显示出草药、茶和皮革。非常好 - Jamie
Goode。

马萨诸塞州品尝会，2003年

芳香和香料，有薄荷和咖啡的味道，新鲜烟草，诱人。酒体饱满，丰富而新鲜的成熟红色水果，
有一些胡椒的味道，单宁完全融合。

单宁完全融合。平衡性好，丝滑，回味无穷--Carol Brown's Wine Uncorked, September

2010

(低肩。)深桃花心木红色，边缘褪色。鼻子上有相当丰富和吸引人的褪色的红色水果，仍有一些
活力，比1983年更优雅地表达。

与1983年相比，表现得更加优雅。口感不那么丰富，但质地和味道都更持久，也许现在有一点挥
发性的酸度。

但在年轻时，这将是一款极好的葡萄酒。尽管肩部填充物较少，但并不褪色；无法改善，但它保
持了自己的记忆。

记忆--史蒂芬-斯珀里尔，2019年10月

酒精度

14%Alc./Vol.