

穆萨酒庄红葡萄酒1984

概况

1984年是黎巴嫩的一个战争年。夏天很热，只有在炮击的短暂间隙才有可能采摘。

炮击的短暂休息时间--在通常情况下采摘工作结束后的一个多月才开始。正因为如此，只有两辆卡车

卡车采摘。

通往酒厂的通常通道被堵住了，所以一辆卡车向北行驶，穿过雪松，前往的黎波里，然后

下到加齐尔。第二辆司机向南开往杰津，然后前往海岸边的西顿。为了避开贝鲁特

不得不乘船进入朱尼耶湾。由于暴风雨的影响，渡轮进一步延误，最后在天气好转的情况下航行。

天气。

4月，我遇到了《华尔街日报》的记者，他让我预测一下今年的情况。我说，我的鼻子预测，没有一年。六个月后

之后，我明白了原因。由于战争，我们没能及时收获。那些过熟的葡萄，经过长途跋涉到

这些过熟的葡萄经过长途跋涉来到酒厂，已经发热和发酵了。我用它们酿制的葡萄酒是我以前和以后所酿制的其他葡萄酒所不具备的。

之前或之后酿制的葡萄酒。我把它装入瓶中，我相信1984年的酒会成为它决定的任何东西。我曾经称它为我的

马德拉，然后它变得像波特酒，但现在它已成为一种美丽、优雅的葡萄酒，一种大脑和心灵的葡萄酒

塞尔吉-霍查尔

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

由于从葡萄园到酒厂的弯路，最后一批葡萄直到10月20日才到达，比平时晚了45天。

比平时晚了45天，而且是在采摘后5天。因此，他们已经开始发酵了。由于只生产了两桶，所以1984年从未作为"当前年份"发布，而是在2013年晚些时候出售给私人收藏家和鉴赏家。

品酒笔记

1984年是一个与众不同的年份--一个非常成熟的葡萄酒风格，几乎像一个强化葡萄酒一样过度成熟。颜色是深红的棕色。

颜色是深红棕色，非常浓郁。雪茄盒、烟、皮革的香味，以及非常清晰的成熟水果、无花果和李子的香味。

果、无花果和李子的香气，并带有浓郁的巧克力香味。在口感上，丰富而集中，圆润而醇厚。

成熟的水果占主导地位，单宁非常顺滑，天鹅绒般的焦糖、甜巧克力和无花果及枣子的余味。

和枣。

在晚餐时盲饮。这是一个真正的特权，因为塞尔吉从未正式发布过这款酒。它受到了1984年内战的影响。

它在1984年受到内战的冲击，葡萄在10月才到达酒厂，当时它们已经开始在旅途中发酵.....所以我想，除了阿玛罗内的标准外，这是一款晚收的红葡萄酒。直到最近，他才觉得这款葡萄酒值得重新审视，他很想知道我们的意见。

征求我们的意见。略显昏暗，半透明的宝石色。闻起来是甜美、多汁、昏暗和有灰尘的红砖和红土。

丙酮、马鞍皮革、阿拉伯香料市场.....这确实很复杂。口感尖锐，相当年轻，类似于巴尔巴斯科的黑樱桃果实。

樱桃果实，鲜明的樱桃味.....几乎是蜜饯。仍然非常年轻。轻微的共鸣。5-10年后再看.....我认为它可以继续发展下去。

我认为它可以继续发展下去 - 香港葡萄酒协会，2013年春季

肩部中间的水平，软木塞完全被酒吸收并开始崩溃。深红的桃花心木色，边缘呈褐色；一个罕见的

穆萨看起来比它的年龄大。然而，它的地中海式的温暖仍然存在于鼻子上，有一种令人惊讶的丰富性，似乎是"强化"的。

有吸引力的"强化"。口感上同样有一点集中，收尾时颇像干巴巴的巴纽尔酒，有典型的穆萨酒的酸度。

酸度，适合与干奶酪一起品尝 - Steven Spurrier, 2019年10月

酒精度

14%酒精含量/体积。