

穆萨酒庄红葡萄酒1987

概况

1987年的初春，出现了轻微的霜冻。虽然这只是短暂的，但它不可避免地减少了庄稼的产量。

幸运的是，这个季节发展成了一个清新的、阳光明媚的夏天，导致了低产量，但收获颇丰。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

一个经典的年份，一个经典的穆萨酒庄；酿酒是一件简单的事情，几乎没有问题。

通过发酵、浸渍和12个月的橡木桶陈酿。也许是理想的酿酒方法。

尽管有魔鬼的诱惑，使事情变得困难。这些葡萄酒在1990年和1991年进行了混合和装瓶，没有经过过滤。

1990年，这些葡萄酒被混合装瓶，没有经过过滤，并于1994年发行。

品酒笔记

一经发布，这是一个经典的穆萨年份--果味相当清淡，有草莓和黑醋栗的味道。

在口中有很好的平衡和重量感。

随着瓶中时间的推移，这款葡萄酒已经发展出更多的咸味，加里格的味道和雪茄盒的暗示，皮革和最微弱的桉树。

最微弱的桉树边缘。水果的发展在酒杯中显现出来，并以活泼的酸度冲击着味觉。

和经典的甜味/香料余味。

这也许是一款男人的（或女人的）穆萨酒，但它是完全宏伟的。丰富、厚重、略带甜味、迸发着水果和酒精以及4000年的历史。

它是一种任何人都应该错过的体验.....我觉得它是一种天堂的味道。

天堂--奥贝隆-沃，《观察家》，1994年5月

一款介于1975年和1986年之间的经典Musar。非常平衡，喝起来非常好，有一个独特的结尾--在美国新泽西州品尝。

美国新泽西州·2003年5月

经典的香味，成熟、丰富、甜美和香草味，有一些皮革的复杂性。口感成熟而圆润；丰富而饱满。

醇厚。非常顺滑和精致，有很好的平衡性--杰米-古德，2003年夏天

酒精度

14%酒精含量/体积。