

穆萨酒庄红葡萄酒1989年卡里尼昂

概述

1989年是一个特殊的年份。异常的原因是，由于周围战火纷飞，穆萨酒庄多次被击中，深窖被用作防空洞。

几次，深层酒窖被用作防空洞，但仍在继续生产葡萄酒。一个干燥的冬天

随后是一个温和的夏天，尽管周围有很多麻烦，但还是导致了一个特殊的年份。

这款酒完全由来自贝卡谷地单一葡萄园的佳丽酿葡萄制成。酿制的原料是

它充分展示了这一品种所能提供的质量。

尽管穆萨酒庄的所有红葡萄酒都是混合型的，但这款酒是塞尔吉的例外，他向世界发出的信息是：一个不起眼的品种也能酿出好酒。

他向世界传达了这样的信息：一个不起眼的品种也能酿造出真正的特殊葡萄酒。

葡萄品种

100% 佳丽酿

酿制

作为穆萨酒庄混合酒的组成部分，在法国橡木桶中陈酿12个月，卡里尼昂确实非常出色。

它从果汁到葡萄酒的转变是令人难以置信的，塞尔吉认为这个特定的酒桶来自其中一个卡里尼昂葡萄园。

因此，在1992年夏天，这桶酒被作为单一品种装瓶，以庆祝他的50岁生日。

庆祝他的50岁生日。在寻找纪念千禧年的东西时，2000瓶这种特别酒是显而易见的选择。

的明显选择!

品尝说明

红宝石色，带有焦橙色的色调。闻起来，有咖啡、烟草、雪茄盒和阿萨姆茶叶的味道，还有一丝巧克力和香料。

有一丝巧克力和香料的的味道。口感柔软而丝滑，有辛辣的红色和黑色水果：西梅和黑醋栗。

围绕着巧克力和摩卡，最后是甜/咸的香料味。密集而丰富，酸度和谐

为丰富的、成熟的红色水果味道提供了清晰和切口。

1989 标有 "为千禧年2000年"，单一葡萄园，主要是佳丽酿，不是通常的混合。颜色好，甜美，饱满。

好的颜色，甜美，饱满，丰富和振奋的味道。1999年在Chateau Musar首次品尝。最后一次品尝是在2000年4月佳士得拍卖会前。迈克尔-布罗德本特

高大的瓶子。和它的白葡萄酒一样，这是为了纪念Serge Hochar的50周年而设计的。他选择了这个特殊的

他选择了来自单一葡萄园的卡里南酒桶。中等红宝石色--仍然有相当深的颜色。特别俗气的香味--与通常的Ch Musar非常不同。

与通常的Ch Musar非常不同。它有一点酸味，比大多数人要轻，但在伟大的计划中仍然非常吸引人。有一点乡土气息。

可以做得更多一点水果和纯度，但我喜欢这种成熟度。Jancis Robinson, 2018年3月

酒精度

14%Alc./Vol.