

穆萨酒庄红葡萄酒1990

概述

1990年标志着黎巴嫩15年内乱的结束，尽管经历了如此漫长的麻烦期。

问题一直持续到最后，甚至到1991年大赦法最终通过的时候。

冬季气候温和，雨水很少，山上的积雪低于平均水平。

迄今为止最凉爽的夏天。早期的开花通常会导致早期的成熟和收获，但事实并非如此。

9月12日开始采摘，大部分在27日完成。

从贝卡的葡萄园到加齐尔的葡萄酒厂的通常运输路线上发生的战斗意味着

运送葡萄的卡车被迫向北行驶，越过Bcharre附近的山脉，行程7个小时，险些错过了随后的封锁。

险些错过9月28日的封锁。这将结束所有的机会

然而，由于封锁，只有一个晚熟的葡萄园被错过。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

三种葡萄品种的自然酵母发酵正常进行，浸泡时间正常。

酿出的葡萄酒在果味、单宁和酸度之间取得了良好的平衡，但由于夏季凉爽，酒精含量较低。

这些葡萄酒在6个月后被架起，在法国橡木桶中陈酿一年，然后在1993年组装和装瓶。

品尝说明

一个因战争而提前收获的年份。绿胡椒、薄荷和红菜的香味。风格较淡

不像1990年代的其他葡萄酒那样慷慨。

Michael Schachner, The Wine Enthusiast 2000年10月

桃花心木色，黄褐色边缘，清澈但有明确的成熟度；瓶口在肩部中间位置。有吸引力的集中的红色水果。

浓郁的红色水果，干玫瑰，甚至有玫瑰果的甜味，延续到口感上，由于固有的酸度增加了酒体的长度，给人以丰富/干爽的感觉。

内在的酸度增加了它的长度。也许刚过最佳状态，而葡萄园的感觉仍然非常明显--Steven

斯珀里尔，2019年10月

酒精度

13.5%酒精含量/体积。