

穆萨酒庄红葡萄酒1991

概况

一个经典的年份，神索占主导地位，这使得葡萄酒非常有趣。在所有这些困难的年份之后，我们在整个90年代都有好的年份。

所有这些困难的年头后，我们有了好的年份。带着这份平静，我安下心来。塔尼娅回家了。加斯顿在这里的酒厂结婚了。我们有

400人，并提供了1966年，也就是他出生的那一年--塞尔吉-霍查尔

一个好的多雨的冬天，适度的寒冷和平均数量的雪，随后是一个新鲜的春天，有晚雨

也有一些霜冻，这影响了一些葡萄园，尽管幸运的是这是在开花之前。夏天是相当

新鲜，甚至在8月底变得相当寒冷，这使我对实现良好的成熟度感到担忧。

我们终于在9月16日开始采摘，并在10月2日在阳光明媚的温暖天气下完成。收获量

数量低于平均水平--可能是由于春季的霜冻和寒冷天气。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒

酸度很高，但含糖量同样很高，这是一个令人惊喜的结果，发酵过程顺利而有规律。

发酵过程顺利而有规律。在法国橡木桶中陈酿12个月；混合后，于1994年装瓶。

品尝说明

1991年仍然是一个巨大的年份。深红宝石色--明亮而美丽。嗅觉是巧克力、动物、烟草和皮革。

非常复杂和丰富，红色水果、香料、橄榄和大量的水果。非常和谐和平衡。非常长的时间

有栗子的味道和长长的细纹。

红加仑、西红柿和某种根性/肉质的品质标志着花香。饱满的李子、西红柿、樱桃和醋栗的味道被勉强可察觉的葡萄酒的味道所抵消。

迈克尔-施纳赫，《葡萄酒爱好者》2000年10月。

细致的桃花心木/深黄褐色的红色，看起来略微焦黄，但边缘清晰。嗅觉上非常醒目的红色水果显示出丰富的口感

和28年的惊人的新鲜度。口感上有可爱的自然温暖和水果的甜味，甜味的触感

丰富的质地，而酸度和单宁的线条使余味更加坚定，仍有活力和深度--Steven Spurrier。

2019年10月

酒精度

14%Alc./Vol.