

## 穆萨酒庄红葡萄酒 1993

### 概述

一个经典的红葡萄酒年份 - Serge Hochar

冬天多雨且寒冷，但并没有过度的寒冷。4月天气温和，但随后是寒冷的5月，有一些霜冻。

产量减少了约10%，影响了那些开花较早的葡萄园。春季的其余时间

和夏季都相当正常。在采收前的最后一周，天气变得非常炎热，采收工作于9月16日星期四开始。

9月16日星期四开始采摘，此时我们的葡萄已经非常成熟了。

果实成熟度很高，酸度和糖度都很均衡。颜色丰富而深沉，葡萄具有

芳香的香气。当时Serge Hochar说："吃葡萄是一种享受，我希望喝葡萄的时候会更爽！

他们！"

### 葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

### 酿酒工艺

在混凝土罐中进行自然酵母发酵，然后将各部分装入法国内韦尔橡木桶中进行12个月的陈酿。

12个月的陈酿。1996年混合并装瓶，未经过滤。瓶子在酒窖中静置4年后于2000年发行。

2000年发行。

### 品尝说明

1993年是波尔多/赤霞珠的风格，非常柔顺和平衡。丰富的浆果果实的复杂层次；桑葚、黑莓和红醋栗。

黑莓和红醋栗--还有柔软的成熟水果，如樱桃和大马士革，以及"穆萨"特有的辛辣和雪松味。

辛辣味和雪松味。良好的酸度和悠长的口感--正如Serge在1993年9月所预言的那样，这无疑是一种饮用的乐趣。

1993年9月的预测

深橙色/红色至边缘的橙色。比1994年的酒更有动物味，有红醋栗和辛辣味。大而甜

甜，比1994年的更平衡，有甜草莓、蘑菇、干草和微妙的橡木味。悠长。

这款复杂的葡萄酒现在喝起来非常好。

这就是Musar的全部--中等深度，没有这种不透明的大片的废话，成熟的花香，淡淡的甜味。

它的13.5（准确地说是13.7）酒精含量很轻。它有一种灵巧的触感，不显眼，没有异味。葡萄酒，而不是果汁 - 迈克尔-布罗德本特

三点说明，前两点是在酒窖和1999年12月在黎巴嫩与Hochars夫妇共进晚餐时做的：红润的颜色；丰富。

丰富，肉质，摩卡的香味相当有深度。相当的甜。良好的回味。灵巧。最后一次品尝是在佳士得拍卖会前，2000年4月 - Michael

布罗德本特

红色桃花心木，边缘弥漫。秋天的红色水果在鼻子上相当明显；中间的口感有良好的温暖深度。更加自然

丰富，但不如1995年的表达清晰，显示出罗纳的味道（1995年有更多的红葡萄酒），但仍有令人印象深刻的稳健性和良好的长度。

但仍具有令人印象深刻的稳健性和良好的持久性--史蒂文-斯珀里尔，2019年10月

酒精度

13.5%酒精含量/体积。