

穆萨酒庄红葡萄酒1994

概述

1994年是一个炎热的年份。冬天短暂而温和，春天开花早，夏天正常。

虽然我们有一个意外的热浪，从8月持续到10月中旬。这导致葡萄在成熟之前就开始干燥。

成熟。因此，我们决定比正常情况下提前10天采摘。其结果是穆萨酒庄最集中和果味最浓郁的年份之一。

的年份之一。

丰富的李子、浆果、香草和香料的香气，以及精细的质地。1994年是该国最热的年份之一。

1994年是该国最热的年份之一，其结果是这个年份显示出深色浆果的浓郁色彩，并带有香料和皮革的美妙气味。

这个年份的葡萄酒在21世纪初发行时是非常好的。一位美国进口商非常喜欢它，他决定购买我们所有的库存。几年后

之后，它经历了一个困难的阶段。这就是典型的穆萨酒。我们解释了这一点，并告诉进口商，他所要做的就是等待一下。但是

他很不高兴，所以我们同意收回一些箱子。十年后，我们在举办完94年的品酒会后的一天巧遇，这款葡萄酒被评为当晚最佳葡萄酒。

它被评为当晚的最佳葡萄酒。进口商简直不敢相信。他想买回他的箱子，但现在的价格完全不同。

差异 - 马克·霍查尔

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，各部分被装入法国内韦尔橡木桶中进行12个月的陈酿。

1997年混合并装瓶，未经过滤。瓶子在酒窖中静置4年后于2001年发行。

品尝说明

1996年春天从木头里出来，这款葡萄酒在鼻子上显示出绿色的辛辣的橡木味，有更开放的赤霞珠特征。

口感坚实，单宁相当好，尽管水果已经开始显示出成熟的巧克力质地，这是穆萨的典型特征。

的典型特征。这是一款浓郁的、浓缩的葡萄酒。

1994年--热浪年，似乎更多的是西拉，而不是神索--Steven Spurrier, Musing on Musar

这是一款非常有吸引力的穆萨葡萄酒，是市场上最有个性的葡萄酒之一。颜色浅，边缘呈褐色。饱满、大胆。

危险的气味（高挥发性的酸度使其不至于有问题），带有甜美的异国草药味和旧皮革和茶的味道。辛辣。

丰富的口感是温暖和甜美的水果，高酸度，很少的单宁，成熟的樱桃和草莓水果。总的来说，漂亮的平衡和

完整。非常好/极好--杰米-古德

贝卡谷地的夏天很热：8月和9月的温度为40°C。人们可以闻到酒中的葡萄烧焦的味道。显著的甜味，可爱的水果。

两个最近的笔记，完全相同。最后一次品尝是2000年8月--迈克尔-布罗德本特，年份葡萄酒

中等红宝石色；浅色边缘。热烈的，动物性的气味。宝石般甜美的水果和相当积极的攻击；在口感上仍然相当急躁。目前，它可以做到

目前，它可以在中间部分做得更集中一些，但它在开始时确实很甜。不是最清爽的，但非常自信和有活力。

让我想起了1980年的酒。末尾有一些明显的轻度单宁酸。仍在解决自己的问题，但令人钦佩的是它的透明度 - Jancis Robinson, 三月

2018

酒精度

14%Alc./Vol.