

## 穆萨酒庄红葡萄酒1996

### 概况

1996年的天气模式相当正常。冬天多雨而寒冷，随后是温和的春天，开花良好。

春天，开花良好。夏天清新适度，甚至比往年更凉爽。由于

寒冷潮湿的天气推迟了葡萄的成熟，事实上几乎停止了葡萄的成熟。

今年的收成相当大，但由于葡萄酒的强度和浓度不高，因此决定减少

1996年的"城堡"葡萄酒的产量。这是一个有意识的决定，目的是为了生产一种精致和优雅的葡萄酒，并完全表达出酒庄的经典性质。

这是一个有意识的决定，目的是为了生产一种精致和优雅的葡萄酒，并完全表达出该年份的经典性质。

### 葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

### 酿制

上一个收获季节的经验促使我们在晾晒过程中使用少量的硫磺来保护葡萄酒。当时

当时Serge觉得1996年的葡萄酒太弱了，我们应该提前发布，但现在它已经成长为一款优雅的葡萄酒。

但它已经成长为一款优雅、美丽的葡萄酒。

### 品尝说明

精致的淡石榴色，散发着柔和的红色水果、甜香料和咸味、松露的香味。初步印象

初步印象是一个较轻的年份，但在口感上有力量、优雅和复杂性的平衡；秋天的味道被提升到了一个新的高度。

秋天的味道被提升，并带有一丝香料和清爽的酸度，贯穿整个余味。这个年份的葡萄酒适合于各种菜肴，从烤肉和蔬菜到更多的美味。

从烤肉和蔬菜到更美味的炖肉或烤肉、蘑菇、南瓜和根茎类蔬菜菜肴。

在品酒室里，我们能够品尝到1996年的穆萨酒，甜美、丰富的可爱味道 - Michael Broadbent

穆萨酒庄尽一切努力自然地生产葡萄酒，让每一种葡萄酒都发展出自己的特点，葡萄的成分每年都不同。

每年都有不同的葡萄成分。这款红葡萄酒有一个有趣的鼻子，结合了野味、农家菜和皮革的香气。口感上有很好的质感，圆润而有活力。

圆润的口感，大量活泼的水果，良好的长度 - Decanter杂志，2002年6月

精致的成熟石榴红，边缘相当分散，但没有变色。对于这个年龄段的葡萄酒来说，它的香味很好，由于神索的存在，它的清新度得到了提升。

由于神索的缘故，它的香气非常清新。口感清晰的红色水果，隐约有红葡萄酒的味道，自然的温暖让人联想到南罗纳地区。

南罗纳河。但最重要的是，这就是穆萨：野味十足，新鲜的皮革，在半瓶的状态下准备好在舞台上再露几手。

舞台 - 史蒂芬-斯珀里尔，2019年9月

酒精度

13%酒精含量/体积。