

穆萨酒庄红葡萄酒1997

概况

一个相当正常的冬天，接着是一个没有冰雹或霜冻的清新春天。夏天很温和，8月多云而清新，9月阳光明媚。

8月和9月阳光明媚。

这些完美的条件使葡萄以罕见的速度慢慢成熟。收获于9月15日开始

9月15日开始，10月11日红葡萄酒结束，由于下雨，从9月30日开始停止了4天。当

10月3日恢复采摘时，几乎就像在一个不同的年份进行采摘。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒过程

这是我们穆萨酒庄有史以来最慢也是最好的发酵过程，尤其是在9月15日至30日期间，80%的收获都在酒窖里。

80%的收获都在酒窖里。我在11月18日品尝了这些葡萄酒。几乎所有的乳酸发酵都完成了，葡萄酒看起来可以饮用了。

可以饮用了。非常、非常漂亮的葡萄酒，白葡萄酒和红葡萄酒一样漂亮。所有的葡萄酒都是大而完美的

无论哪种葡萄品种，都很平衡--赤霞珠、佳丽酿、神索、梅华和奥拜德。绝对是一个值得关注的年份

密切关注 - Serge Hochar, 1997年11月

品酒笔记

丰富、温暖的颜色，现在向边缘变淡，烟熏的气味充满了香料和水果。在口中有

混合浆果类水果 - 樱桃、红醋栗、石榴和圣诞香料肉桂、肉豆蔻和丁香。良好的

酸度好，单宁含量高，是一款具有长期陈年潜力的经典结构的葡萄酒。

1999年12月，与Serge Hochar在Chateau Musar酒窖中首次品尝。当时酒还在单独的酒桶中。神索来自

来自贝卡谷地Kefraya村庄的神索：清脆、芬芳；有吸引力，有些优雅。来自Aana的佳丽酿，稍稍靠北。

更多的肉质，漂亮的水果，很有单宁感。赤霞珠是一种令人难以置信的深色：绿色的，带粉尘的气味；朴素的，收敛的。这款酒

要再过一年才能混合。最近，似乎已经完全成熟，味道很好，回味无穷。最后一次品尝是在5月

2002 - 迈克尔-布罗德本特，年份酒

红加仑的香味，以及干净、新鲜、浓郁的味道，比通常的穆萨葡萄酒更多的咖色 - Andrew Jefford, Decanter

杂志，2004年1月

所有喜欢深沉、黑暗、丰富、肉质、果味和--恰如其分的--雪松酒的人都会对Chateau Musar 1997感到熟悉，而且它是

它是美味的--西蒙-霍格特，《观察家》，2004年2月28日

颜色很浅，边缘成熟：鲑鱼红宝石色。出乎意料的强烈和集中，带有强烈的灰烬和秋天的气味。

秋天的气味；巨大的酸度，潮湿的树叶和古老的篝火。口感上，水果非常甜美，回味悠长，经历了几个演变过程（其中一个演变过程是对葡萄酒的发展）。

在所有穆萨葡萄酒中，回味时间最长的是几种演变（其中一种是老石榴的味道）。饱满的口感打破了

这款酒的轻盈感。质地几乎有嚼劲。浓烈的挥发性酸度--Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精度

14%Alc./Vol.