

穆萨酒庄红葡萄酒1999

概述

1999年是一个特殊的年份。温和的冬季，降雨量极少，随后是平常的春季天气。夏季夏天也很温和，7月和8月多云，9月则是炎热和阳光充足。由此产生的葡萄达到了酿成的葡萄达到了最大的成熟度，具有很强的全面性，显示出良好的酸度和高糖度。

穆萨红葡萄酒由三个葡萄品种制成，神索、赤霞珠和佳丽酿，所有这些葡萄品种都种植在三个葡萄酒村庄周围，即安米克村。

围绕着三个葡萄酒村，Ammiq、Aana和Kefraya，由于土壤的多样性，从肥沃到岩石，使得情况更加复杂。

由于土壤的多样性，从肥沃到多石，再加上年份的变化，使得Serge Hochar的杂耍表演成为必要，而Serge Hochar正是一个出色的表演者。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

发酵是在水泥桶中进行的，浸泡时间长达4周，然后葡萄酒在法国内韦尔橡木桶中陈酿1年。

在法国内韦尔橡木桶中陈酿一年。在第二年结束时（2001年8月）进行了调配，并在2002年夏天装瓶。

品尝说明

颜色是明亮的深红色，闻起来充满了红色和黑色的水果--樱桃和黑醋栗，还有香草和巧克力的细微味道。

巧克力。这种感觉一直延续到口感上，它丰富、平衡、有力。醇厚的香料在一开始就很明显。

成熟的红色水果围绕着非常光滑的单宁，在非常长的余味中可以看到一丝橙色。

一个赤霞珠的年份。本世纪最伟大的年份之一。阳刚之气--塞尔吉-胡查尔

这是一个基本的调色板，Serge Hochar，不是一个干巴巴的学者，创造了他的混合酒：首先，一个神索来自一个单一的，土壤丰富的

首先是来自阿纳的一个单一的、土壤丰富的葡萄园的神索：深邃的核心，年轻的普罗旺斯气息；美味的味道，美妙的丰富性和肉质。单宁柔和。接下来是一款神索

来自Ammiq非常多砾石的土壤：芳香，风格较淡，更有魅力。然后是来自阿纳区较轻土壤的佳丽酿：深沉。

天鹅绒似的；辛辣的加里格气味（我想起了朗格多克的科比埃），味道更加芳香。最后，卡本妮苏维翁来自

Kefraya的岩石土壤：非常深的紫色；甜，可爱的清脆味道，出色的单宁和酸度。末尾有紫罗兰和黑加仑的味道-----。

迈克尔-布罗德本特，1999年

如果说1997年是波尔多风格，那么这款酒则更多地是向罗纳河畔点头。诱人的、危险的紫罗兰、野味和沉香的气味，以及集中的、全力以赴的味道。

Andrew Jefford, Decanter杂志《穆萨的魅力》，2004年1月。

粉丝们会知道该期待什么--其他人则会高兴地发现，这是一款丰富的、深色的、天鹅绒般的葡萄酒，有雪松、烟、甚至巧克力和甘草的味道。

浓郁的天鹅绒般的葡萄酒，带有雪松、烟熏、甚至巧克力和甘草的味道，最后还有一种奇妙的香味--西蒙-霍格特，《观察家》，2006年1月28日

这是一款异常优雅的Musar，充满活力、清新、活泼，具有黑皮诺的香气。这款中等酒体的红葡萄酒将优雅与深度结合起来。

这款中等酒体的红葡萄酒结合了优雅和深度；它的花香和充满红色浆果的气味导致了层次分明的口感，味道复杂，单宁丝滑。余味悠长

和可爱。这款酒现在喝起来很好，但应该很容易再保存十年 - Jeannie Cho Lee, 2016年10月

温暖的秋日红色；成熟但干净、新鲜，闻起来有温暖的香料味。似乎比2000年的更"南方"，但仍保留了经典的穆萨酸度。

属于一个整体，现在完全开放，但会一直发展到2026年 - Steven Spurrier, 2019年10月

酒精度

14%酒精含量/体积。