

穆萨酒庄红葡萄酒2000

概况

冬季降雨量平均，有些日子比较寒冷，随后天气舒适，开花情况良好。

春季开花。然而，随着夏季的到来，情况开始变得不正常。

7月异常炎热，有些日子非常干燥，温度超过35°C，随后是比平均温度更高的8月。

9月6日开始收割，比平时早了一周。作物很健康，质量很好，但是产量下降了

下降了15%。葡萄是甜的，但有单宁，酸度好。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒过程

发酵过程进展顺利--由于自然控制，发酵过程缓慢，热量很小。有趣的是，酒精含量比平时高

酒精含量比平时要高--几乎与1999年相同。总而言之，这是一次轻松的收获，也是一次轻松的发酵。

几乎没有任何问题，乳酸发酵也是正常进行的。

品尝说明

在1999年11月初品尝时，葡萄酒是单宁的，浓缩的，强大的，但非常平衡。

在20年后的今天，2000年的葡萄酒在保持其主要果味的同时，真正开始展现出经典的穆萨特色。

的特征，用更多的皮革、焦油、烟草和野味等进化元素来平衡甜香料和干果的特点。

烟草和一丝野味。

这些复杂的香气和味道被新鲜的酸度所提升，这将确保该酒将继续优雅地陈年。

在未来数年内优雅地陈年。

一个赤霞珠年。我的一个客户称它为狮子座的葡萄酒。更接近于优质波尔多葡萄酒，但它会令人满意地陈年

非常长的时间。你现在就可以愉快地饮用：所有这些柔软的、天鹅绒般的、胡椒的、辛辣的、泥土的、甚至是巧克力的品质都已经存在了。

西蒙·霍格特, 《观察家》· 2007年2月

石榴红·边缘呈黄褐色·闻起来有可爱的玫瑰花瓣的清香·对于一款19年的葡萄酒来说是令人惊艳的·质地优美的口感。

绵长、细腻、和谐的余味--史蒂文·斯珀里尔, 2019年9月

合理的成熟。砖红色的边缘·秋季褪色的红碗·令人垂涎的酸味在一英尺外就能闻到。

潮湿的秋季森林、腐烂的树叶和木材的可爱香气与略带巧克力的甜味相结合。一点精神

在晚上的过程中发展起来：几乎是Drambuie或Grand Marnier的特征。口感略带甜味·非常悠长。

经典的秋日穆萨气息·柔和、成熟和旧世界·被可爱的酸度支撑着。味道仍然饱满·口感清脆。

回味无穷·以甘草和果子露的味道收尾 - Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精度

13.5%酒精含量/体积。