

穆萨酒庄红葡萄酒2004

概述

在穆萨的第二个十年开始时，我已经学到了很多，并开始明白你永远不会知道足够多的东西。

Gaston Hochar

我们在2004年经历的年份，平均每十年才发生一次。黎巴嫩的冬天与往年相当一致。

与往年一致，3月前一直有雪，6月前是春天，随后是一个非常温和的夏天。

新鲜、凉爽的空气主导了夏季的几个月，这使得葡萄能够缓慢而稳定地成熟。在

在2004年采收之初的两个星期里，葡萄的含糖量很低，酸度适中。然后突然

一个星期的热浪改变了一切--高糖度的葡萄，但同样具有中等酸度，开始运到酒厂。

到了酒厂。这一有趣而重要的经历对我们来说就像一个案例研究，几乎就像我们在同一年有两个不同的收获。

萄，就像我们在同一年有两个不同的收成一样。

收获期前两周的葡萄酒果味浓郁，醇厚，有神索和佳丽酿的花香。

卡里尼昂。赤霞珠的酒更有力、更浓郁，带有成熟的黑色和红色水果。

皮革和香料。两周后，神索和佳丽酿发展出更多的红色水果特征，整个口感

变得更加天鹅绒般顺滑，单宁融合。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿制

这些葡萄酒在水泥桶中放置了9个月，然后在法国内韦尔橡木桶中放置了一年，最后由赤霞珠、神索和佳丽酿混合而成。

最后，赤霞珠、神索和佳丽酿在大桶中又静置了9个月，然后装瓶并转移到高处的穆萨酒窖。

在装瓶后，被转移到加齐尔高山上的穆萨城堡酒窖，开始其成熟和发展之旅。

品尝说明

酒体呈深酒红色，散发着成熟水果、李子、樱桃、无花果、肉桂和丁香的香味。香气伴随着浓郁的黑色和红色水果的口感--**李子和大马士革**占主导地位，还有石榴、烤樱桃和圣诞香料。圣诞香料。这款酒的浓度很高，单宁细滑，余味辛辣而温暖。

穆萨酒庄2004年的红葡萄酒有麝香、辛辣和皮革的深度，但它也有一种轻盈的感觉

这使它成为一种诱人的饮料--**西蒙·霍加特**，《观察家》杂志，2011年3月

精致的充满活力的胭脂红，看起来非常年轻，闻起来有神索葡萄的清新气息；红色水果多于黑色水果。

在口感上有令人垂涎的，甚至是多汁的水果，在15岁的时候就很有活力，有一种旺盛的优雅。

如此吸引人，以至于人们几乎忘记了葡萄酒与生俱来的严肃性，这在完美的、举重若轻的和谐口感中是不可能错过的。

后味--**史蒂文·斯珀里尔**，2019年10月

酒精度

14%酒精含量/体积