

穆萨酒庄红葡萄酒2005

概述

2005年，我们在黎巴嫩经历了一个不寻常的天气模式--38年来都没有过！我们有雨雪天气。整个1月都有雨雪

整个1月都有雨雪，一直持续到2月中旬--随后3月和4月都有雨。潮湿但温和的天气

然后从5月到9月，出现了潮湿但温和的天气，7月23日出现了一个非常不寻常的雨天。高湿度和相对较低的温度的结合

高湿度和相对较低的温度相结合，影响了葡萄的成熟度，我们的收获期也因此推迟了大约10天。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒

9月18日，葡萄抵达酒厂时，我们记录了中等酒精含量和高酸度。

发酵过程与我们的夏季天气相似--从未达到高温。事实上，今年，我们没有必要

事实上，今年我们没有必要冷却葡萄酒，因为温度从未超过30°C。这些葡萄酒在水泥桶里呆了9个月，然后在法国内韦尔橡木桶里呆了一年。

然后在法国内韦尔橡木桶中浸泡一年，最后混合大约三分之一的赤霞珠。

在装瓶和储存在位于加兹山的穆萨城堡酒窖之前，约三分之一的赤霞珠和佳丽酿又在酒桶中静置了9个月。

高山中的加齐尔酒窖，开始它们的成熟和发展之旅，然后在2012年春天发布。

2012年的春天发布。

品尝说明

2005年份的葡萄酒呈深血红色，带有烟熏和辛辣的味道，还有黑色水果和雪茄盒的元素，这是一个令人印象深刻的组合。

令人印象深刻的组合。口感结构良好，有丰富的水果成分，包括樱桃、黑加仑和西梅，并有一丝黑莓味。

丰富的水果成分，包括樱桃、黑加仑和西梅，还有一丝黑巧克力和红茶叶的味道。回味悠长，单宁如天鹅绒般细腻。

一个赤霞珠的年份。这款酒不矫情，不咄咄逼人。Une profondeur interessante。它是强大的，但这

虽说强劲，但这酒还很年轻，是个婴儿 - Serge Hochar

人们曾经对黎巴嫩的葡萄酒嗤之以鼻，尽管那里有6000年的葡萄园。但它的声誉

人们开始喜欢这种丰富的、深色的、辛辣的、皮革味的、胡椒味的、带有香水味的葡萄酒，还有一丝雪松的味道。2005年的穆萨

已经很美味了，具有上述所有的品质--西蒙-霍格特, 《观察家》，2012年2月

饱满的石榴红颜色，成熟但边缘没有褐色。红色和黑色的秋季浆果的香味，平滑和成熟，有一种吸引人的温暖。

有肉桂和无花果的香气，卡里尼昂葡萄的温暖辛辣果实为较硬的赤霞珠增添了一种咸味

卡里尼昂葡萄的温暖辛辣果实为更坚实的赤霞珠增添了一种咸味的光滑。成熟度肯定是达到了，单宁得到了解决，而穆萨的酸度则保持了新鲜。

而穆萨的酸度使其保持新鲜。一款精致、温暖和开放的葡萄酒，现在似乎处于巅峰状态，但人们永远无法真正了解穆萨的情况 - Steven

斯珀里尔，2020年

酒精度

14%酒精含量/体积。