

穆萨酒庄红葡萄酒 2011

概述

2011年的收成是穆萨酒庄过去20年中最具挑战性的酿酒经历之一。

因为它是黎巴嫩历史上最不典型的年份之一。

这一年的开始是寒冷的一月，但雨水不足。2月的情况与3月类似，但4月和5月的情况却让人大吃一惊。

4月和5月的降雨量达到了1月、2月和3月的总和，这才是真正的大惊喜。

降雨的主要结果是成熟期非常晚，开花期比平时晚了25天，这种延迟

这种延迟一直持续到成熟期，直到收获日。我们的第一个佳丽酿是在9月22日采收的。

9月22日，然后在23日，雨下了三天，佳丽酿和神索还没有收获。卡里尼昂葡萄的收成

佳丽酿抵御了雨水，但神索受到的影响更大。收获工作终于在10月13日完成。

除了1983年的年份外，这是我们公司历史上最晚的一次。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

在混凝土罐中进行自然酵母发酵。6个月后装瓶，然后在法国内韦尔橡木桶中存放一年。装瓶

在2014年未经过滤的情况下装瓶。在2018年春季发布。

品尝说明

呈深血红色，具有丰富而芬芳的水果香味；桑葚、黑樱桃、李子和一丝摩卡的味道。口感

饱满、强烈和集中，以黑色森林水果和优雅的香料为特征。单宁柔软而多汁

余味悠长。

穆萨酒庄2011年红葡萄酒是一个充满活力的年份，窖藏得好，可以保存几十年。与红肉，尤其是野味，以及季节性食物相配，是非常好的选择。

尤其是野味，季节性的砂锅菜和成熟的奶酪。

相当深的红宝石色。比与之相伴的2010年的葡萄酒更密集、更集中、更有线条感。有一定的灰尘香气。这款酒

似乎比大多数穆萨红葡萄酒更明显的赤霞珠。仍然相当年轻。结尾时有点下降。判断力良好，但与某些年份相比，没有那么独特和明显的黎巴嫩风格。

与某些年份相比，没有那么独特和明显的黎巴嫩风格。适当的平衡。当然也不是很夸张 - Jancis Robinson, 3月

2018

酒精度

14%酒精含量/体积