

## 穆萨酒庄桃红葡萄酒 2017

### 概述

慕斯堡玫瑰红葡萄酒是一款精致而复杂、值得陈年的干葡萄酒，最初是由已故的Serge Hochar在1994年构思的。

已故的Serge Hochar为了纪念他对香槟区伟大的玫瑰酒的热爱而设计的。

种植在海拔1200米左右的本地低产白葡萄品种Obaideh和Merwah

为基础，在压榨过程中加入少量神索。

### 葡萄品种

奥贝德·梅华和神索

### 葡萄园地区

黎巴嫩山和贝卡谷地

### 酿酒工艺

60%的Obaideh，37%的Merwah和3%的Cinsault混合在一起，在桶中发酵（使用天然酵母和最少的硫磺

并在100%的新内韦尔橡木桶中陈酿12个月。收获后14个月装瓶，在酒窖中陈酿。

窖中陈化。于2020年夏季发布。

### 品尝说明

2017年有一种耐人寻味的金色-橙色-柠檬色的粉红色，闻起来让人联想到穆萨庄园的白葡萄酒，但是

柑橘，玫瑰水和咸味，有点异国情调的香料味，延续到口中的微妙的椴栳和香草味。

椴栳和香草的味道。与白葡萄酒一样，它具有令人满意的丰富性和甘油重量，这与低酒精度相矛盾。

酒精含量低，并以清爽的盐渍矿物味收尾。

随着时间的推移，其芳香的复杂性将得到发展和加强，进一步整合香草-橡木的特点。

这是一款理想的开胃酒，但也适合搭配海鲜、烤肉和成熟奶酪。在酒窖中冷藏（15°C），而不是冷藏。

冷藏。

这是我对这款酒的第一次体验，它充满了惊喜。起初，它并没有显示出穆萨特有的坚韧

在其白葡萄酒和红葡萄酒中都很明显。它是内敛的，精致的，没有什么果味，但在口感上却令人难以置信的细腻。

柔和、微妙、新颖。开瓶四天后，酒变得更加微妙，暗示着树液的暗示。

榲桲、蜂蜜和香草的味道。这是一款无果的桃红葡萄酒，具有任何水果都无法提供的魅力。优秀的--独特的Oeil de perdrix

颜色（粉红色带棕色）- 佩德罗-巴列斯特罗斯-托雷斯MW, Decanter杂志-2020年6月

酒精度

11.5%酒精含量/体积。