

穆萨酒庄白葡萄酒 1954

概述

穆萨酒庄的白葡萄酒是由梅尔瓦 (Merwah) 葡萄树的果实制成的。

它生长在海拔1200-1400米的黎巴嫩山坡上，那里的土壤是在石灰岩基础上的碎石。

这里的土壤是石灰石基础上的砾石。

这些葡萄树的平均树龄为50年，未经嫁接，因此仍保留在其原始的砧木上。它们被

训练的方法，产量比红葡萄酒小得多，不到20升/公顷。

一款浓烈的白葡萄酒，进入了法国收藏家Michel-Jack Chasseuil的100个年份宝藏。

由Gaston Hochar生产，但由Serge装瓶 - Susan Keevil, Chateau Musar, The Story of a Wine Icon, 2019年

葡萄酒学院图书馆

葡萄品种

梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山区

酿酒工艺

传统的酿造方式--用天然酵母发酵，并在发布前在瓶中陈酿。

品尝说明

明亮的金色，令人惊叹的香气，贯穿了一连串的典故，这些典故似乎像蝴蝶一样沉淀。

每隔10秒左右就有一个新的地方。我记下的笔记清单似乎很荒谬：大虾、坚果、青椒、面包。

甜甜圈，最后定格在黄油乳酪和烤腰果上。非凡--但却是真实的。与许多老酒一样，口感

但它仍然饱满、深沉和有生命力：椴梓、一丝腌制的柠檬，最后是黄油饼干的消逝。

遗忘。总而言之，这是一款伟大的老白葡萄酒（93年4月3日品尝）--安德鲁-杰弗德，Decanter杂志，2003年12月

酒精含量

12.5%酒精含量/体积。