

穆萨酒庄白葡萄酒1964

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。

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

有焦糖、蜜饯、菠萝和花香的味道。干爽、饱满、明显。复杂

有甜菜根、香蕉、菠萝和梨的香气。口感非常新鲜，酸度高，余味长。

Lindsay Groves, jancisrobinson.com, October 2008

酒精含量

12.5%酒精含量/体积。