

## 穆萨酒庄白葡萄酒1966

### 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

略显暗淡的金黄色，带有棕色的暗示；显示出它的年龄。极其复杂的陈旧的、非常有活力的香气；深沉而集中的蜂蜜、雪松的香味。

浓郁的蜂蜜、雪松和良好的酸度。绝对的活力，但显示出极大的成熟度。口感：和谐，稳定，回味无穷。

在回味时有一种振奋的感觉；甜美的水果在干酒中。惊人的长度。过了它的黄金时期，但在很长一段时间内都会显示出这种优雅。

的时间。第二天在鼻子上形成了甜美的花蜜 - Bartholomew Broadbent, 2019年10月

### 酒精度

12.5%Alc./Vol.