

## 穆萨酒庄白葡萄酒1967

### 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

深焦糖色。干燥，酒体饱满，酸度明显。植物性特征，有熟苹果、坚果和干草--林赛

Groves, jancisrobinson.com, 2008年7月

### 酒精度

12.5%酒精含量/体积。