

## 穆萨酒庄白葡萄酒1969

### 概述

1969年穆萨酒庄白葡萄酒是由梅尔瓦（Merwah）葡萄树的果实酿造的--这是一种黎巴嫩本土的古老品种。

它生长在海拔1200-1400米的黎巴嫩山坡上，那里的土壤是砾石和石灰石的基础。

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。

这是我的和尚酒--塞尔吉-霍查尔

### 葡萄品种

#### 梅华

#### 葡萄园地区

#### 黎巴嫩山山区

#### 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

呈深金黄色，具有非常独特的蜂蜜、坚果和焦糖橙的香味。丰富而饱满的酒体

酸度和酒精的良好平衡，回味无穷。

这是波特酒之前的最后一款酒.....它是当晚的话题，其羊绒般的质地、感官的复杂性和长度

它似乎永远不会结束，就像我们听到了美丽的声音，直到我们听不到更多的音符 - Sarah

坎普，Decanter杂志的出版总监，1996-2017年，在Decanter Man of the Year Award 30周年的晚宴上。

年度人物奖30周年晚宴，2014年

这款酒起初的甜美气息逐渐消失，变成了更多的.....宗教气息（上天保佑我们不要被我的夸张的

笔记) ; 2个小时后, 酒的方向变得更加朴实。我感到它的

辉煌的酸度在我的脸颊角落 - 凯文-古尔德, 《穆萨酒庄-传记》, 2015年

酒精度

12.5%酒精含量/体积。