

穆萨酒庄白葡萄酒 1970

概述

穆萨酒庄白葡萄酒是由梅尔瓦（Merwah）葡萄树的果实制成的，这是一种黎巴嫩本土的古老品种，生长在海拔1200-1400米的黎巴嫩山坡上。

在海拔1200-1400米的黎巴嫩山坡上种植。这些葡萄树没有经过嫁接，所以保持在原来的砧木上。在它们原来的根茎上。

葡萄品种

梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山山区

酿酒工艺

用天然酵母发酵，发布前在瓶中陈酿。

品尝说明

呈橙黄色。

闻起来有香草和蜡的味道，还有一丝蘑菇和松露的味道，并有白梅的存在。

口感显示出一些蜂蜜和香草的味道，单宁非常圆润，有榅桲、杏子的味道，回味无穷。

味道是香草的余味。

酒精含量

12.5%酒精含量/体积。