

穆萨酒庄白葡萄酒1972

概述

穆萨酒庄白葡萄酒是由梅尔瓦 (Merwah) 葡萄树的果实酿制而成--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。

闻起来有火药味，烤面包味，杏干和无花果味，泥土味，还有一丝橙子和咖啡味。

在复杂的层次香气中。

口感丰富，有水果、无花果、榅桲，非常光滑的单宁赋予结构和纹理。杏子的余味非常长。

杏子。

美妙的香味，枪花和植物的香气已经减弱，有一点干杏和无花果的味道。还有一丝咖啡的味道。

在复杂的、有层次的香气中，有一丝咖啡、甜湿的泥土和橘子油的味道。口感上有可爱的卡布奇诺的甜味，丰富的口感和榅桲的味道。

口感、榅桲和无花果、可爱的单宁和奶油酸增加了重量和质地，但没有一丝一毫的沉重。

沉重。可爱的蘑菇味和森林地板的柔软度，而且非常长。美妙的老酒 - Tom Cannavan, 2012年, winepages。

com

金色的黄铜色，非常明亮和有活力。一个极好的鼻子，具有良好的深度和浓度，结合了杏子、红糖、雪茄盒和老焦木。

雪茄盒和老焦木。绝对是独一无二的。口感：美味，干瘦的葡萄酒，甜美的余味和巨大的

长。在完美的条件下。可爱的回味无穷。非常聪明。有非常古老的酒窖的味道。第二天看到了一个惊人的

鼻子的发展：非常难以描述，但对大脑有吸引力 - Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精度

12.5%Alc./Vol.