

穆萨酒庄白葡萄酒1975

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--这是黎巴嫩本土的一个古老品种，生长在海拔1200-1400米的黎巴嫩山坡上。

在海拔1200-1400米的黎巴嫩山坡上生长。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

金色的琥珀色，类似于冬天的落叶。

闻起来有蜂蜜、蜂蜡和烟熏的味道，有成熟的白梅和梨子，还有焦糖和太妃糖的味道。

口感圆润，以蜂蜜和焦糖、烤面包、成熟的李子和白梅为主。

蜂蜜和焦糖，烤面包，成熟的李子和白梅，余味中带有柑橘的酸味。

深橙色的金色；看起来像晚收的葡萄酒的颜色。嗅觉；哇！令人难以置信的强烈，集中，干燥，非常深刻和

朴素：结合了皮革马鞍、稗草和老桃花心木的麝香特征，以及令人垂涎的柑橘类酸味。

酸度。口感上有惊人的复杂性和强度，有糖浆般的质地。巨大的，深沉的，强大的，集中的和长。美味的味道像万花筒一样不断变化，在这款充满乐趣但优雅精致的葡萄酒中。第二天，它

形成了甜美的澳大利亚 "托凯" 的香气和白兰地般的酒精的咬合力--Bartholomew Broadbent, 2019年10月

这款酒从打开的第一刻起就非常美味，拥有异国香料、蜂蜜、橘子皮和咖喱的香气，以及丰富的感官纹理。

在口感上有一种诱人的感官质感。然后，在一周的时间里，日复一日，它发展出羊毛脂的光滑度和

无疑是非常古老的阿蒙蒂亚多雪利酒的味道，有一种微妙的平衡和惊人的新鲜感。余味更多的是让人想起了老干邑，尽管干邑不可能有这样的细腻和复杂。后来，令人兴奋的盐水和牛肝菌的味道出现了。

蘑菇的味道出现了。每天都有新的东西从这款酒中出现，建立在前几天越来越复杂的结构上。

前几天的复杂结构。我决定在它的巅峰时期--开瓶五天后--给它打99分--Pedro Ballesteros Torres MW。

Decanter杂志生产者简介。穆萨酒庄，2020年7月

酒精度

12.5%酒精含量/体积。