

## 穆萨酒庄白葡萄酒1980

### 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。在它们原来的砧木上。

1980年开始是一个非常多雨和寒冷的冬天，雨量是通常平均水平的两倍，这在相对干燥和温和的1979年之后是急需的。

1979年相对干燥和温和的天气后，非常需要雨水。春天和夏天都很新鲜，没有过度的热浪，这可能会影响葡萄的成熟。

成熟。

葡萄品种

梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山

酿酒工艺

用天然酵母发酵，并在发布前在瓶中陈酿。

品尝说明

颜色是金黄色的，几乎是蜂蜜的颜色。

嗅觉是非常成熟的水果，杏子和梨，强大的焦糖香味与蜂蜜相结合，最后有一丝成熟的无花果的味道。

最后是成熟的无花果。

对于一款30年的白葡萄酒来说，它的味道是非常强大的，清脆的酸度与柑橘和杏子的味道相结合。

葡萄柚和绿石榴的悠长余味，与你闻到酒味后的预期完全不同。

这款大酒反映了Merwah葡萄和黎巴嫩Mount-Lebanon小气候的力量。

这款酒适合在酒窖温度（15°C）下饮用，在饮用前要滗清。

**酒精度**

12%酒精含量/体积。