

穆萨酒庄白葡萄酒 1986

概述

在1986年之前，穆萨酒庄白葡萄酒只用未嫁接的梅尔瓦葡萄树的果实来酿造。

这是一种黎巴嫩本土的古老品种，生长在黎巴嫩山海拔1200-1400米的地方。

在军事行动和随后的葡萄园破坏之后，该酒与另一种古老的品种Obaideh混合。

被称为Obaideh的品种，以前只用于Arack蒸馏。奥贝德种植在海拔类似的安提拉诺山和安提拉诺山的山坡上。

被认为与夏瑟拉有关，也可能是霞多丽的祖先。

从1985年到1986年的冬天是一个温暖而少雨的季节，随后是一个阳光明媚的夏天，温度正常。

该地区的正常温度。

葡萄品种

2/3的奥贝德和1/3的梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山和安特莱巴农山

酿酒工艺

两个品种都是在罐子里用天然酵母发酵的。这个年份的葡萄酒没有经过橡木桶陈酿。葡萄酒装瓶后

在发布之前在酒窖中陈酿。

品尝说明

淡淡的金黄色，散发着柑橘和杏子的香气。与其他类似年份的葡萄酒相比，酒体较轻。

但具有成熟的穆萨酒庄白葡萄酒所应有的复杂味道 - 柑橘、榛子和香料。

柑橘、榛子和香料被年轻的、几乎是柠檬的酸度所平衡，为余味带来新鲜感。

明亮的黄色，明显的，非常年轻；没有年龄的迹象。非常年轻的充满活力的香味，有非常精细的水果。清晰的定义。糖浆味

但口感干爽：这是一款令人惊讶的大酒，果香浓郁，口感持久。壮观的深度和可爱的新鲜葡萄酒的味道。没有年龄的迹象：如果盲品的话，不可能被认为是超过6年的年龄。一个惊人的。

惊人的葡萄酒。第二天，它在鼻子上变得非常严肃和朴素，有香草和橡木的草药味 -

Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精度

12.5%Alc./Vol.