

## 穆萨酒庄白葡萄酒1991

### 概述

由两种古老的本土品种制成，被认为与霞多丽和白赛美蓉有关。这些

这些葡萄树是用它们原来的根茎，在海拔1200-1400米的Anti-Lebanon山脚下种植的。

黎巴嫩山麓。

一个潮湿的冬天，贝卡地区的一些雪导致了一个新鲜的春天，在一些葡萄园里出现了晚雨和霜冻（感谢在开花前）。

幸好在开花前）。夏天很凉爽，但在9月的头几个星期里有所回暖。

白葡萄的收成在10月的第二周开始。由于春季凉爽，收成比平均水平要小。

但果实质量很好。

### 葡萄品种

奥贝德和梅华

### 葡萄园地区

黎巴嫩山坡地

### 酿酒工艺

大约2/3的Obaideh和1/3的Merwah混合，用天然酵母进行桶内发酵，并在225升的法国橡木桶中陈酿18个月。

在新的225升法国橡木桶中陈酿18个月。发布前在酒厂的酒窖中陈酿。

### 品尝说明

1991年的白葡萄酒在年轻的时候是蜡质的、新鲜的，具有Chateau Musar白葡萄酒中特有的干果和坚果的特征。

但在接近第三个十年的时候，它已经发展出一种美丽的颜色，几乎描述了它的味道和丰富的脂肪质地。

丰富的脂肪质地与完美的酸度相对应。太妃糖苹果、蜂蜜、杏仁蛋白软糖和香料柑橘皮的焦糖味。

在这款令人难以置信的复杂的干白葡萄酒中，人们想到了太妃糖苹果、蜂蜜、杏仁饼和香料柑橘皮等许多其他元素。

穆萨的白葡萄酒一直与 "商业现实"格格不入--在理查德-克莱德曼的世界里，它是马勒，是一匹赛马。

在理查德-克莱德曼的世界里，它是一匹赛马，在紧张的承诺中颤抖，有着杏仁蛋白软糖、坚果药草和杏干的层次 - Dave Broom, Winemaking in a War Zone.

战区的酿酒，Decanter杂志，1996年2月

霍查尔把这款酒看作是一项实验--它只在新橡木桶中进行发酵。初次品尝时，它显得很紧，但扩展为

黑暗、榛子、黄油的色调。木质单宁很干燥，但水果在口中却很活跃，有菠萝和苹果的味道。

蘸着蜂蜜的黄金美味苹果 - Kelli White, 《侍酒师杂志》，2009年4月

中棕橙色，有0.5毫米的透明半月板；香气浓郁，有黄油、杏仁、羊毛脂、苹果酱、希腊酸奶。

金色醋栗的香味；丰富的奶油质地，苹果黄油、梨黄油、肉桂、焦糖、杏酱的口感，平衡的酸度。

平衡的酸度；回味悠长 - 理查德-詹宁斯, RJonWine.com, 2016年3月

非常深的棕色草金；边缘有一点琥珀色，显示出年龄。强烈的香味，有甜味、Ryvita。

蜂蜜和果酱的味道和令人垂涎的酸度。骨干，强烈和辛辣的口感，高酸度，红糖和酥皮的味道，非常持久。

酥皮的味道，并且非常长。到了第二天，它变得更有灵性--巴塞洛缪-布罗德本特，2019年10月

酒精度

12.5%酒精含量/体积。