

穆萨酒庄白葡萄酒1992

概况

天气很糟糕。我们的冬天一直持续到六月。雹子来了。圣经般的天气! 我试着做了一款穆萨酒庄的酒，但两年后发现它达不到我的标准。

后来发现它没有达到我的标准，所以我们把它蒸馏了。那年最好的葡萄是Obaideh - Serge Hochar 欧拜德被认为是霞多丽的祖先。这些葡萄树采用原始砧木，生长在海拔1200-1400米的山脚下。

海拔1400米的Anti-Lebanon山脚下。在瓶中数年后发布，它将在更多的时间里继续发展其复杂性。

它将在更多的时间里继续发展其复杂性，并适合于各种食物，从丰富的馅饼、烤肉和奶酪，到精致的香料。

和奶酪，到微妙的香料亚洲美食。

葡萄品种

奥贝德

葡萄园地区

黎巴嫩山坡

酿酒工艺

这个特别的年份是100%的Obaideh。一部分在225升的法国橡木桶中用天然酵母进行发酵。

橡木桶中发酵，然后成熟九个月。与不锈钢酒瓶混合后装瓶。在发布之前，在酒厂的酒窖中陈酿。

发布前在酒厂的酒窖中陈酿。

品尝说明

漂亮的深琥珀色，带有热黄油烤面包、焦糖、香草和太妃糖苹果的香气。干燥，但

沉重的质地和香气/味道的关联，使人感觉到甜味。这是一款非常复杂的葡萄酒，具有

随着时间的推移，许多层次的香料、水果和发展在酒杯中不断显现出来。

由于年份较轻，这款葡萄酒只陈酿了9个月，散发着甜瓜的香气，拥有中等的酒体，干净而愉快的回味。

愉快的回味。可以自信地与以味道浓郁而闻名的地中海煎鱼搭配。煎金枪鱼与

西红柿、青椒和红椒与特级初榨橄榄油的搭配也是非常好的。

Foodreference.com

深橙金色。闻起来，开始成熟和开放。良好的深度和浓度。老切达奶酪的可爱味道

令人惊讶的高酸度。回味非常好的长度。将会陈放很久。在玻璃杯中一小时后，该酒开始发展出其特有的蜂蜜香味。

酒开始发展出其特有的蜂蜜香味，在口感上也显示出美丽的香草和蜂蜡的香味。

和蜂蜡的香气。第二天早上，它发展出丰富、甜美、类似白兰地的气味；骨干、强大而优雅的口感

有明显的酒精味，余味热而长。到了第三天，中间的香味更加发达--巴塞洛缪

布罗德本特，2019年10月

你不能太快判断这款酒，需要以开放的心态长期品尝。最初的香气很细腻。

干花和杏干；不错但不复杂。然后在口中，它变成了一种独特的东西--一种耐人寻味的葡萄酒

它的等级隐藏在一个隐秘的信息中。第一天，我给它打了92分，但从第二天开始，它才开始显示出它的

它成为一种介于葡萄酒和灵药之间的东西。开瓶后的第五天，它就开始消逝了。

沉淀是必须的--佩德罗-巴列斯特罗斯-托雷斯MW，2020年6月

酒精度

12.5%酒精含量/体积。