

穆萨酒庄白葡萄酒 1993

概述

穆萨酒庄的白葡萄酒是由Obaideh（霞多丽的祖先）和Merwah（类似赛美蓉）不同程度的混合而成。

类似于赛美蓉。Merwah是《圣经》中提到的葡萄酒所使用的葡萄，在公元前4000年从比布鲁斯运往埃及。

公元前4000年，从比布鲁斯运给埃及人。葡萄树采用原始根茎，生长在海拔1200-1400米的地方。

在瓶中存放数年后发布，它将继续发展复杂性，并适合于广泛的

从丰富的馅饼、烤肉和奶酪，到微妙的香料亚洲美食，它都适用于各种食物。

葡萄品种

奥贝德和梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山坡

酿酒工艺

用天然酵母发酵，Obaideh（2/3）和Merwah（1/3）混合，在法国橡木桶中熟化6至9个月，然后再装瓶陈酿。

在法国橡木桶中熟化6至9个月，然后在发布前再进行瓶内陈酿。

品尝说明

一经发布，它就显示出明亮的黄色和一些浅绿色的反射。嗅觉非常吸引人，具有极大的

杏仁花、梨和杏的香味，还有一些香草的味道。这些特征反映在

梨、香蕉和淡淡的咸味和烟熏味。余味非常长，略带磨砂。这款酒已经

自然发展并获得了复杂性，现在呈现出深琥珀色，几乎是太妃糖色。松树树脂和柑橘皮的香味

香气软化，带有焦糖、乳制品、香草成分和丰富的质地。非常强大。

一位朋友在喝我的1993年白葡萄酒的同时，还奉上了Château Haut Brion 1993。起初，我的酒并没有显示出来。半小时后，她

她开始展示自己。一小时后，奥比昂的酒已经褪去，而我的酒却越来越浓烈 - Serge Hochar

相当有表现力的坚果和辛辣的气味，非常饱满：有些氧化的特征，但仍然很吸引人。饱满、可口的辣味

口感。有单宁味？大胆的味道和良好的酸度。非常好/极好--杰米-古德，马拉松赛，2003年夏季
遭受了相当多的空洞。颜色非常深沉、丰富。壮观的气味--松露、白花。蜡质的、类似羊毛脂的质地。

几乎和苏玳一样，我注意到Hochar把它和伊甘的Ygrec相提并论) 仍然非常新鲜。"这个年龄段的葡萄酒可以谈论

几个小时"，他神秘地说。我最喜欢的白葡萄酒 - Fiona Beckett, 2010年11月

玻璃杯中呈中金色，这款葡萄酒闻起来有湿黑板、香草和樟脑的味道。在口中，太妃糖和干燥的柑橘皮混合

与干草药和略带苦味的阿玛罗酒的品质。这瓶酒比它应该显示的年龄更大。伟大的酸度 - 阿尔德亚罗 · vinography.com, 2017年3月

酒精度

12.5%酒精含量/体积。