

## 穆萨酒庄白葡萄酒 1994

### 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

清澈和非常有光泽的颜色；黄金色，有绿色的阴影。闻起来有蜜饯、焦糖、蜂蜜和梅子的味道。非常丰富。

反映出一种巨大的热感。口感温暖；蜂蜜的味道占主导地位，有一点清爽的酸味。

### 霍查尔

1994年的葡萄酒在嗅觉上有羊毛脂和杏仁糖的混合味道，还有深沉的、略带烟熏味的水果--这是一种有方向和有希望的风格。

- Decanter杂志

金黄色。令人激动的，橡木的，坚果的，成熟的苹果的香气。酒体饱满，丰富，火热，坚果，杏仁，后味较长，有大量的橡木。

覆盖了水果味。适合与坚果类奶酪和黄油烤鱼搭配 - Marja Leena Arponen, Viiniklubi,

2001年3月

异国情调的香味，像海胆和榴莲，相当特别，口感丰富，入口温暖，但可能是食物的原因。

食物，泥土矿物的酸度，漂亮的酚类甜味是一个令人愉快的补充 - 香港葡萄酒协会，2012年6月

酒精含量

13%酒精含量/体积。