

穆萨酒庄白葡萄酒 1995

概述

穆萨白葡萄酒是由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。葡萄树采用的是原始根茎，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，在法国橡木桶中成熟6个月。

在法国橡木桶中熟化6个月，然后在瓶中熟化近3年后才发行，使蜂蜜的味道有时间发展。

品尝说明

发布时，1995年的酒呈淡金黄色，带有干草药、柠檬皮和香草的味道。口感很新鲜

仍然年轻，但柑橘、蜂蜜和苹果的味道丰富，余味悠长柔和。随着时间的推移，颜色已经加深到金黄色的焦糖色，并且

随着时间的推移，颜色加深为金黄色的焦糖色，香气和味道也以类似的方式发展，但仍表现出许多其原始特征。

味道，但仍表现出许多原来的特点。

中等/深的金色。酒香浓郁，相当脏，有桃核、香草、杏仁饼和温暖、阳光的水果的香气。有一点一丝薄荷的味道。口感多汁，相当有味道。酒体中等至饱满，酒精含量充足--有点热。但有

但有很好的黄油桃子和无花果的果味，还有一些椴栉和黄油烤面包的味道。这绝对是一种粗糙和氧化的风格，但绝对有其特点和复杂性。

柑橘味的酸度和辛辣的橡木味让人回味无穷。非常好（如果它是

你的风格）- Tom Cannavan, 2000年1月

全金的颜色，有蜂蜜和蜂蜡的香味。

安德鲁-杰福德, 2003年8月

1995年的葡萄酒非常出色，呈淡黄色，但具有勃艮第式的香气，具有良好的老式格拉芙白葡萄酒的余味--史蒂文

Spurrier, Musing on Musar, 伦敦国际葡萄酒展2010

很明显，这是一款来自Musar酒庄的特立独行的、完全成熟的葡萄酒，具有完全令人信服的非水果的香气和味道，从松树皮的香气到松树的味。

从松树树脂到野花蜂蜜和蜂胶，再到焦糖杏仁和榛子，还有锅巴和杏干的味道，完全令人信服。

杏的味道--用一个词来形容就是非常复杂。口感中等，平衡，甚至细腻，具有丝滑的结构。

欺骗性的悠长的蜂蜜余味。总的来说，这是一款相当出色的葡萄酒，但毫无疑问是为寻求另类的饮者准备的。

可以说是更古老的葡萄酒风格。我觉得它很吸引人--John Szabo MS, 2011年5月

1995年白葡萄酒（2013年10月12日与Serge Hochar共进午餐时品尝，这瓶酒在24小时前开瓶并放置在室温下。

处于室温下)。) 我的笔记。一款有灵魂的葡萄酒。沉重，但不沉重（不管那意味着什么）。如此的深度，如此的长度。喝了它

让一切都更有吸引力--我、食物、世界。它在我的嘴里弹出琶音。酒越是呼吸，我就越是

忘记了呼吸。令人惊艳。塞尔吉评论说：“这款酒有时间呼吸；葡萄酒的深度比经验更有脑力。

它只有18年的时间--等到它50岁的时候吧！”- 凯文-古尔德，《穆萨酒庄传》。

酒精度

12.5%酒精含量/体积。