

穆萨酒庄白葡萄酒1997

概述

穆萨白葡萄酒是由Obaideh（据Serge说是霞多丽的祖先）和Merwah（类似赛美蓉）混合而成的。

梅华，类似于赛美蓉。梅华是《圣经》中提到的葡萄酒中使用的葡萄，从比布鲁斯运到埃及。

公元前4000年左右，从比布鲁斯运往埃及。葡萄树采用原始砧木，生长在海拔1200-1400米的地方。

海拔1200-1400米。

1997年的完美条件使葡萄以罕见的速度缓慢成熟，收获期在10月21日结束。

10月。

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

在混合和装瓶之前，果汁在法国橡木桶中发酵和陈酿六个月，只有在酒窖中陈酿一到两年后才会上市销售。

在酒窖中陈酿一到两年后，让成熟的蜜糖味不断发展，同时保留了浓郁的干的余味。

品尝说明

明亮的金色稻草色，散发着杏仁、腰果、香草、热黄油烤面包和蜂蜜的香味。

酒精含量掩盖了口中的浓度和力量；丰富、温暖和烘烤的蜂蜜味道与芬芳的香草和香料苹果融合在一起。

丰富、温暖和美味的蜂蜜味道与芳香的草药和香料苹果融合在一起，形成了一种复杂的干葡萄酒，余味悠长而持久。

这是很不寻常的东西，但足够令人愉快。这款酒呈黄色/金色，具有烟熏味，并带有坚果和蜡的复杂气息。

老式的口感很有味道：有点香草味，带点柠檬味的水果（尽管这根本不是一款果味酒）。

有一些木质单宁，酸度很好 - Jamie Goode, 2001年9月

深沉美丽的金色，中等强度。味道深沉而醇厚，几乎像干苏玳。良好的酸度。开始准备

可以饮用。良好的长度和平滑的回味。仍然需要时间。鼻子上的深度一直持续到第二天早上，有一种

略带胡桃的香气。在口感上，它形成了非常好的高级干邑的味道（没有酒精）。到了第三天

鼻子变得明显的甜味和果味--Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精含量

12%酒精含量/体积。