

穆萨酒庄白葡萄酒1998

概述

我的白葡萄酒是我的第一款红葡萄酒：它们可以在室温下饮用，它们可以与更多的食物搭配，它们更严肃，并且

它们的尺寸比我的任何一款红葡萄酒都要大，但它们的难度更大 - Serge Hochar

由黎巴嫩本土的古老品种酿制而成，被认为与霞多丽和白赛美蓉有关。

在海拔1200米的黎巴嫩山坡上的葡萄园里种植，产量非常低。这些是

未嫁接的葡萄树（原始砧木）是在50至90年前种植的。

葡萄品种

奥贝德和梅尔瓦

葡萄园地区

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

2/3的Obaideh和1/3的Merwah混合，在法国橡木桶中发酵，于1999年装瓶。

大约生产了2,500箱。

品尝说明

颜色从金色转为琥珀色，带有蜂蜜、烤坚果、杏子和焦糖橙的香味。

橙色。轻微的松木特征增加了其复杂性。这些香气一直延续到口中，在这里进化的水果与酸度相平衡。

演变的水果与酸度相平衡，余味悠长。在室温下饮用--不要冰冻。搭配丰富的

古典菜肴以及带有精致芳香调料的亚洲菜肴。

野花的香味，以及穆萨白葡萄酒典型的大师级的、结构牢固的、柠檬驱动的味道--安德鲁-杰福德。

2003年8月

我敦促你尝试一种罕见的、在这里很难买到的穆萨酒庄1998年白葡萄酒。它是用当地的葡萄酿制的，当我尝试时

当我品尝时，我觉得它的味道就像杯中的塔蒂，包括苹果、凝结的奶油、茴香、肉桂甚至杏子。穆萨

的人劝你在室温下尝试，然后它确实非常好，尽管我也喜欢冰镇的。这将是一款可爱的

开胃酒，就像干而有力的雪利酒，与新鲜水果或甜点完美搭配。它还可以与香草类的菜肴，如

龙蒿鸡。这是一款杰出而独特的葡萄酒，请购买一些--西蒙-霍加特，《观察家》，2月

2004

明亮的金黄色，尚未形成琥珀色，在第21个年头呈现出极好的、引人注目的颜色。丰富的，类似于苏玳一级酒庄的味道。

成熟的杏子和焦糖橘子的香味。丰富但不甜腻，深沉而优雅；口感圆润，有异国情调的水果和干燥的杏仁糖。

丰富而不甜美；口感圆润，异国水果和干杏仁糖的余味，令人惊叹的质地，包裹在坚实的结构中，留在口中，留在脑海中。

Steven Spurrier, 2019年9月

酒精度

12.5%酒精含量/体积。