

穆萨酒庄白葡萄酒1999

概述

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，产量低至25升/公顷。

这些未经嫁接的葡萄树（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

在水泥桶中初步发酵后，两个品种都在法国内韦尔橡木桶中呆了6至9个月。

这个年份的酒在2000年装瓶，在2005/06年发行。

品尝说明

这款酒来自于一个强大的年份--呈明亮的全金黄色，带有奶油和蜂蜜的味道，有烤杏仁、杏子和其他水果的味道。

烤杏仁、杏子、香草和橙子的香味。浓郁的烤蜜香气伴随着成熟的杏子、坚果和香料进入口中。

杏子、坚果和香料。丰富的口感与良好的酸度相平衡--这是Chateau Musar的一个非常好的白葡萄酒年份，具有很大的陈年潜力。

一款非常好的白葡萄酒，具有很大的陈年潜力。

松子的香味；丰富而生动的巨大浓度，浓郁的野花和蜂蜜的味道，有力而持久的余韵。A

安德鲁-杰弗德，2003年8月

这款白葡萄酒是偏干的，丰富而丰满，有苹果、焦糖和奶油的味道，就像一个液体的塔蒂--西蒙

霍格特，《观察家》，2006年1月

李子、红浆果、肉桂和薄荷的香气给这款来自黎巴嫩的咸味风格的红葡萄酒一个严肃的开始。柔和而优雅的口感

这款酒在口感上柔和优雅，但又带有一丝香料和活泼的酸度，平衡而有发展，可以很好地与提供复杂香料的菜肴搭配。

复杂的香料。一款有趣的红葡萄酒，具有异国情调的吸引力 - Susan Kostrzewa, Wine Enthusiast, May 2009

中等金黄色；燕麦、啤酒花和黄油朗姆酒的香味；咸味、矿物、榛子、黄油和朗姆酒的口感，有酸味。

回味悠长（2007年10月）。浅橙色；油腻的质地，口感中带有草药的概念；中等以上的余味（2008年9月

2008）。淡淡的中橙色，有1毫米的透明半月板；轻度氧化，柠檬油，香榭的味道；奶油质地。

淡淡的杏仁、柠檬油、矿物味；中等以上的余味（2012年5月） - Richard Jennings, RJonWine.com

饱满的金色，带有橙色的色调，烧焦而明亮。非凡的香气融合了松果、杏子、橘子皮和烤杏仁。

杏仁。口感饱满而丰富，在2006年发布时可能显示出一些自然的甜味，但酸度已经吸收了这些甜味。

但酸度已经吸收了这一点，显示出惊人的干性余味，核心是内在的丰富性。在20年的时间里，这款极好的葡萄酒处于

属于自己的黎巴嫩世界 - Steven Spurrier, 2019年10月

酒精度

12.5%酒精含量/体积