

穆萨酒庄白葡萄酒2000

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1200-1400米的黎巴嫩山向海的山坡上的葡萄园里种植。

在海拔1200-1400米的葡萄园中种植，这些葡萄园位于黎巴嫩山和安提拉诺山麓的向海坡地。这些未经嫁接的葡萄树（原始砧木）是在50至90年前种植的。

前。

2000年开始，冬季降雨量平均，随后天气宜人，使开花在春季得以发展。

春天开花。随着夏季的到来，情况开始偏离常规；7月异常炎热，天气干燥，温度超过35°C。

温度超过35°C。8月的温度也高于平均水平，但在9月恢复正常。

产量为20-25升/公顷。

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

部分在橡木桶中发酵，在法国橡木桶中陈酿9个月。2/3的Obaideh和1/3的Merwah混合。

2001年底装瓶，PH值为3.65，在发行前在加齐尔的穆萨城堡窖藏了5年。

品尝说明

呈深黄色，金黄色--充满活力和清晰。初闻时很难理解，因为它有很多

细微差别：它同时具有黄油、烤面包、蜂蜜、烤焦的菠萝、柠檬、柑橘、杏仁。

香草，甚至矿物质和咸味--细腻而复杂。香气一直延续到

口感中带有奶油糖、无花果和橙子的味道。这让我们想起了我们的1993年白葡萄酒，但今年确实有它自己非常特殊的身份。

它有自己非常具体的特征。

我一直认为它是一种液态的塔蒂饼，带来了苹果、奶油和黄油饼干。也许片状的糕点有点过头了但那里肯定有烤面包。今年还有一丝菠萝的味道。它不太甜，但略微偏干，所以它可以与新鲜水果或甜点搭配。

搭配新鲜水果或甜点，效果非常好。或者只是作为开胃酒--西蒙-霍加特，《观察家》，2007年2月
呈金黄色，有蜂蜜、橘子、杏干、白葡萄干和香草的香气。口感轻盈、细腻

它有一个华丽的奶油质地和一个生动的、潜在的、自然的酸度，使一切都变得鲜明。由

该酒由三分之一的Merwah和三分之二的Obaideh制成，其风格类似于成熟的、高质量的格拉芙白葡萄酒--Catherine

法利斯，MS，2008年8月

淡淡的中等橙色；芳香，融化的黄油，柠檬油，淡淡的香菜，淡淡的小茴香；油腻的质地，美味，融化的黄油，柠檬油，羊毛脂。

黄油、柠檬油、羊毛脂、矿物、淡淡的香菜味；中等以上的回味--理查德-詹宁斯，2015年6月

中等深度的金黄色；没有显示出成熟度。闻起来仍然非常封闭，低调，有淡淡的荨麻花香。有点口感上有点涩，但质地醇厚柔和，酸度也不错。需要时间。到了第二天早上，鼻子已经活跃起来活了。口感很好，就像一块辛辣的小瑞士奶酪，有很好的长度。第三天鼻子继续发展 -

Bartholomew Broadbent，2019年10月

酒精度

12.5%Alc./Vol.