

## 穆萨酒庄白葡萄酒 2001

### 概述

2001年是一个非常不寻常的年份--尽管开始时有一些相当寒冷的雨天，但到了2月中旬气候转变为更温暖的天气，几乎没有雨雪。从三月到八月只有23毫米的降水--因此，这一年的总降水量大大低于正常水平，水位明显下降。水位显著下降。在春季的正常开花之后，7月和8月异常炎热。

### 葡萄品种

像往常一样，2001年的穆萨酒庄白葡萄酒是由黎巴嫩本土的两种葡萄混合酿造的。奥贝德和Merwah，这些古老的品种可以追溯到几千年前。在黎巴嫩的高山上生长的葡萄树与贝卡谷地平原上的红葡萄相比，它较少受到夏季高温的影响。这些葡萄。在10月中旬的通常时间收获的葡萄非常成熟，水果浓度高，酸度和单宁相当低。单宁。

### 葡萄园地区

#### 黎巴嫩山坡地

### 酿酒工艺

2001年的白葡萄酒在法国内韦尔橡木桶中发酵了9个月，在第一年结束时进行了混合和装瓶。六年后于2008年发行。这个年份的葡萄酒将具有非凡的陈年潜力。

### 品尝说明

深金黄色的稻草色，这款诱人的葡萄酒具有强烈的烤面包、杏仁、杏子、烤苹果、成熟的梨子的香气。

苹果、成熟的梨、香草荚和蜂蜜。口感丰富，具有黄油的质地和充满活力的坚果味道。

坚果、焦糖、香草、黄油饼干、苹果和榲桲。它丰富而醇厚，有一个非常长的、焦糖化的尾巴。

### 饮用方法

在酒窖温度（15°C）下饮用

这款酒有一定的酒体，良好的酸度和吸引人的质地，有焦糖和椰枣的味道，即使在它的下面有可能很快氧化。

承诺很快就会氧化。它是严厉的，有点忧郁。它应该可以持续很长时间--罗伯特-帕克的《葡萄酒倡导者》，2010年2月

丰富、成熟的风格，成熟的梨、苹果和黄油的味道中带有大量的烟熏味。丁香和茴香充满了丰富的余味。

独具特色。Obaideh and Merwah - 葡萄酒观察家，2010年2月

令人惊讶的丰富的颜色。郁郁葱葱，富丽堂皇，有蜡质感，有坚果味，有蜂蜜味，但有永远存在的酸味。烤菠萝和漫长的

辛辣的余味。让我想起了Vina Tondonia的陈年白葡萄酒。(Serge说这让他想起了1993年的Haut Brion Blanc)

很明显，他参加了法国著名奶酪师Bernard Antony的26种奶酪的品鉴会，这款葡萄酒与其中12种以上的奶酪相配。

搭配其中的12种以上的奶酪。他还建议用它来搭配薄荷烹调的羊肉，我可以想象得到 - 菲奥娜-贝克特。

2010年11月

酒体饱满，呈深金色，透明度好，有一丝琥珀色。闻起来显示出成熟的夏季水果的极好的自然浓度。

夏天的味道留在口中，丰富的味道（而不是甜味）被塔蒂的酸度放大和平衡，像榲桲一样的酸度导致了

醇厚、干爽的余味绵延不绝。一款杰出的葡萄酒，在2008年首次发布，在瓶中存放了6年，获得了巨大的赞誉

而且仍有很好的发展前景--史蒂芬-斯珀里尔，2019年9月

酒精度

12.5%酒精含量/体积