

穆萨酒庄白葡萄酒 2003

概况

在经历了15年来最多雨的冬天之后，4月之后没有降雨，天气变得非常炎热和晴朗。5月，为期10天的热浪影响了开花期，使产量下降了约30%，糖分和酸度也集中在一起。

热浪影响了开花，使产量减少了约30%，并使糖分和酸度集中在剩余的葡萄中。

葡萄中的糖分和酸度。7月和8月比往常要凉爽。10月开始采摘；手工采摘的葡萄到达酒厂时，状态极佳。

葡萄到达酒厂时状态极佳，成熟度很高。

葡萄品种

2/3的Obaideh和1/3的Merwah

葡萄园地区

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

压榨后，所得的果汁在法国（Nevers）橡木桶中发酵，在橡木桶中停留长达9个月。

2004年春末，奥拜德和梅尔瓦的葡萄酒被混合在一起。最后的葡萄酒于2004年9月装瓶，并于2009年发行。

2004年9月装瓶，并在2009年发行。

品酒笔记

Merwah在2003年占主导地位，似乎是为了弥补2002年冰雹造成的缺席，当时没有生产Musar

白葡萄酒的生产。其显著特点是颜色比平时更深，香气和味道更浓。

味道。

美丽的稻草金外观，这款成熟的穆萨白显示出橙皮、甜香料和炖梨的香气。口感

西蒙-霍格特，《观察家》，2009年4月

丰富的烤榛子和高调的柑橘香气，这款黎巴嫩白葡萄酒经过刻意的氧化处理，产生了一种干燥、咸味的味道。

在嗅觉和味觉上都很吸引人的葡萄酒。虽然有水煮梨和柠檬的闪光，但水果显然是次要的。

坚果、酵母、油腻的味道在口感上占主导地位 - Anna Lee C. Iijima, 葡萄酒爱好者, 2011年9月

成熟的口感, 带有菲诺雪利酒的海盐、碘和杏仁糖的味道--《葡萄酒观察家》, 2011年

浅橙色; 轻度氧化, 羊毛脂, 小麦味, 咸味; 酸涩的柠檬油, 香榭, 矿物, 柠檬奶油的口感; 中
等以上的回味

结束 - 理查德-詹宁斯, 2012年5月

透明玻璃。淡金色的琥珀色。我永远不会猜到这比之前品尝的1989年的酒年轻14年。

同样, 在宽阔的口感上, 绿色素的边缘很活泼, 酸度相对较低, 羊毛脂的质量让我想起了赛美蓉
, 而不是赤霞珠。

让我想起赛美蓉而不是霞多丽。口感上非常活泼。它没有明显的持久性, 仍然有一点轻微的单宁
, 而且

我很清楚--尤其是根据1989年的情况--不需要急着喝这个。明显的橡木桶陈酿, 真正的结构。

不超过中等酒体 - 但味道却很丰富..... 我想, 要想为它找到合适的食物是一个相当大的挑战。

我认为 - Jancis Robinson, 2018年3月

这款酒在嗅觉上显示出档次: 杏干、蜡、蜂蜜、雪松和焦糖。这些香气可能会让你想起波尔多白
葡萄酒

但在口感上, 它绝对更类似于老牌的里奥哈白葡萄酒。这是一颗宝石; 一款伟大的葡萄酒, 具有
深厚和多层次的味道和精致的口感。

复杂的味道和精致的口感; 非常平衡。我的最佳评分--96分--是在开瓶后的第四天给出的。

瓶后的第四天。它在第七天才开始褪色--Pedro Ballesteros MW, Decanter杂志, 2020年6月

酒精含量

12%酒精含量/体积。