穆萨酒庄白葡萄酒 2004

概述

穆萨酒庄白葡萄酒是一种真正独特的白葡萄酒，由黎巴嫩古老的品种Obaideh和Merwah制成，可以追溯到几千年前。

酿制的，可以追溯到几千年前。据称，它们是霞多丽和赛美蓉的祖先，是黎巴嫩仅有的6种仍在商业化种植的本土葡萄之一。

在黎巴嫩仍有商业化种植的葡萄。这些葡萄园是在50-90年前种植的，在海拔1300米左右的地方。

海拔1,300米，位于艾因阿拉伯附近的反黎巴嫩山脉的山脚下，土壤为石质、白垩质。

在黎巴嫩山向海一侧的巴卡塔，在石灰质砾石上。这些葡萄树没有根瘤蚜虫，而且还在自己的根上。

葡桐仍然没有根瘤蚜虫，仍然在自己的根上生长。世界上很少有这样的葡萄园存在。

2004年 贝卡谷地的雪一直下到3月；春天一直持续到6月，随后是一个非常温和的夏天。

温和的夏天。新鲜凉爽的微风贯穿全年，葡萄成熟缓慢。

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

葡萄分别于10月12日和20日运到酒厂，含糖量不超过12%。

酸度高，pH值低。用天然酵母进行发酵，部分在橡木桶中陈酿9个月，部分在不锈钢桶中陈酿。

不锈钢桶，温度在18°C和22°C之间。

品尝说明

这是一个充满水果和新鲜感的一年。杏仁、蜂蜜和柑橘的香气一直延续到口感上

梨子、无花果、桃子和黄油的味道，回味悠长。

这款酒的风格让人联想到干型苏玳或成熟的格拉芙白葡萄酒：丰富而强烈的辛辣味，非常复杂。

丰富和强烈的滋润，具有非常复杂和持久的味道。因此，这款葡萄酒可以通过醒酒而获益，最好在15°C**左右**饮用（**"酒窖冷却 "而不是冷藏**）。

鹅肝酱、烤鸭、亚洲辣味菜肴和山羊奶酪以及水果和清淡的甜点。

以及水果和清淡的甜点。

特点是蜡质，有熟苹果的香气（果酱）。非常辛辣，酸度高 - **菲奥娜**-贝克特，**2010年11月**

活泼的金色，看起来仍然充满活力。蜂蜜的香味中带有一丝橘子皮的味道，显示出一种受控的丰富的水果和干香料。

干香料。迷人的是，它的余味比预期的要瘦，虽然非常 **"地中海"，但它**显示了一个精致的格拉芙白葡萄酒的轮廓。

几年后，自然的酸度会让它变得更加复杂 - Steven Spurrier，**九月**

2019

酒精度

12%**酒精含量/体**积。