

穆萨酒庄白葡萄酒 2005

概述

穆萨酒庄白葡萄酒是一种真正独特的葡萄酒，由黎巴嫩古老的品种Obaideh和Merwah酿造，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，以及

在黎巴嫩山向海一侧的Baqaãta，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。

葡萄牙仍然在它们自己的根上。世界上很少有这样口径和历史的葡萄园存在。

2005年，我们经历了一个最不寻常的天气模式，肯定是38年来所没有的！我们有雨有雪。我们的雨雪天气

整个1月都有雨雪，一直持续到2月中旬，随后3月和4月又有雨。潮湿但温和的天气

然后从5月开始一直到9月，7月23日有一个非常不寻常的下雨天。

葡萄品种

2/3的奥贝德和1/3的梅华

葡萄园区域

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

用天然酵母发酵，部分在橡木桶中陈酿9个月，部分在不锈钢桶中陈酿，温度在18°C至22°C之间。

温度在18°C和22°C之间。

品尝说明

穆萨酒庄2005年白葡萄酒呈美丽的蜜金色，嗅觉和味觉都有橙花、蜂蜜、野花和热带水果的味道

。

野花和热带水果 - 番石榴, 香蕉和百香果。这是一款非常平衡的葡萄酒, 具有良好的酸度, 回味无穷的梨和蜂蜜。

梨子和蜂蜜的余味悠长。

这款酒的风格让人联想到干燥的苏玳酒或成熟的格拉夫白葡萄酒: 丰富而强烈的辛辣感, 非常复杂。

丰富和强烈的刺激性, 以及非常复杂和持久的味道。因此, 这款葡萄酒可以在醒酒后饮用, 最好在15°C左右饮用 ("酒窖冷却"而不是冷藏)。

而不是冷藏), 与类似的丰富食物搭配: 鹅肝酱、烤鸭、亚洲辣味菜肴和山羊奶酪。奶酪。

精致, 不矫情, 不咄咄逼人。一个有趣的深度。你需要力量来穿透它, 但这款酒仍然是年轻的, 是一个

婴儿 - Serge Hochar, 2010

在这款迷人的黎巴嫩白葡萄酒中, 有烟和燧石的暗脉, 突出了波纹状的矿物性。它是以一种故意氧化的方式酿造的。

故意氧化的风格, 它提供了一个轻微的烤苹果的味道, 慢慢打开, 显示出新鲜的柑橘和金银花的味道。

味道。它不适合每个人, 但它是一款迷人的葡萄酒, 可以在长餐中享用 - Anna Lee C. Iijima, 《葡萄酒爱好者》杂志, 4月份

2013

成熟的黄色, 颜色为浅金色。干燥的香料主导着鼻子, 尽管只有12%的酒精, 但自然的丰富性是非常存在的。

虽然干燥, 但口中散发着热带水果的气息, 周围是充满活力的年轻酸度, 每一口都比上一口更有趣。

每一口都比上一口更有趣。蜂蜜的深度在那里; 秋日的长阳和老藤创造了独特的风味, 为美好的未来打下了基础--史蒂芬

斯珀里尔, 2019年9月

酒精度

12%酒精含量/体积。