

穆萨酒庄白葡萄酒2006

概述

穆萨酒庄白葡萄酒是一种真正独特的白葡萄酒，由古老的黎巴嫩品种Obaideh和Merwah制成。

它们可以追溯到几千年前，被认为是霞多丽/夏瑟拉和赛美蓉的祖先，它们是黎巴嫩仅有的6种仍在种植的本土葡萄之一。

它们是黎巴嫩仅有的6种仍在种植的本土葡萄之一。葡萄园是在50-90年前种植的，位于海拔1300米左右，位于艾因阿拉伯附近的安提拉诺山脉山脚下的石质、白垩土上。

土壤，以及在黎巴嫩山向海一侧的Baqāta，在石灰质砾石上。这些葡萄树没有根瘤蚜虫害，仍在自己的根上生长。

而且还在自己的根上。世界上很少有这样口径和历史的葡萄园存在。

2006年对黎巴嫩来说是具有挑战性的一年，因为在7月，在没有任何警告的情况下，国家被围困了--自然而然地

每个人都认为这个年份的葡萄酒会消失。我们当时的初步印象是，2006年的白葡萄酒会很出色。

突出 - 今年的Merwah成熟得异常缓慢，直到10月18日才收割完毕。

葡萄品种

2/3的奥贝德和1/3的梅华

葡萄园地区

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2006年白葡萄酒的颜色是非常吸引人的蜂蜜色，闻起来和吃起来都是橙花的味道。

蜂蜜，烤面包，杏仁和罗勒。这是一款非常平衡的葡萄酒，具有良好的新鲜柠檬酸度，回味悠长

柑橘叶、香草和蜂蜜。

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：丰富而强烈的滋润感，非常复杂。

丰富和强烈的刺激，具有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），与类似的丰富的食物一起享用：鹅肝、烤肉、鸭子和亚洲辛辣菜肴、山羊奶酪。

烘烤苹果派/塔特饼

2006年的白葡萄酒有一百万个教训要教给我们。它已经展示了葡萄酒中可能存在的无限的香味层次-----。

Gaston Hochar

...水果和奶油的味道。这是一种后天的味道，但一旦获得就不会忘记。与丰富的肉类或新鲜水果完美搭配 - Simon

霍格特，《观察家》，2012年2月

淡淡的中黄色；芳香、羊毛脂、柠檬油、藏红花、橙油的味道；美味、丰富、油润的质地、羊毛脂、柠檬油、藏红花、橙油的味道。

柠檬油、藏红花、橙油的口感；中等以上的回味--理查德-詹宁斯，2015年6月

中等的深金黄色，明亮而有活力。闻起来有点昏昏欲睡：低调，奶油味，有小瑞士奶酪和

切达干酪皮。有一点秋天的味道。口感低调而瘦弱，直到柔软的奶油味的回味，使葡萄酒充满活力，并表明它将发展良好。

并表明它将发展良好。现在处于无人之境。美丽的Musar，但肯定会让不熟悉该酒的人感到失望。

熟悉该酒的人。需要20年的时间。第二天早上，鼻子上的酸度变得更加明亮和明显；口感上的水果变得更加复杂和强烈。

口感上的水果味也变得更加复杂和强烈。到了第三天，鼻子已经形成了更大的深度--Bartholomew

布罗德本特，2019年10月

酒精度

12.5%酒精含量/体积。