

穆萨酒庄白葡萄酒 2007

概述

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

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

它们是在黎巴嫩仍在种植的仅有的6种本土葡萄。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，位于反黎巴嫩山麓的石质白垩土上，以及黎巴嫩山向海一侧的

在黎巴嫩山的向海一侧，在石灰质砾石上。这些葡萄树仍然没有根瘤蚜，而且是用原来的根茎。

2007年是一个天气模式难以预测的年份。冬天很正常，直到1月25日，高山上的雪突然停止。

高山上的雪突然停止了。气温持续上升，直到3月中旬，然后

另一个冬天到来，更多的雪落到了4月初。4月20日，在开花之后

4月20日，开花之后，突然出现了霜冻，损坏了一些嫩叶。5月阳光明媚，空气清新，然后在8月出现了为期3周的热浪。

8月，热浪袭来，为今年的收获增添了另一个不寻常的层面。奥贝德和梅华

2007年的状况都很好，事实上，这两个品种是有史以来最好的年份之一，我们预测

将有非常好的陈年潜力。

葡萄品种

奥贝德·梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

这个年份的葡萄酒是由2/3的Obaideh和1/3的Merwah混合酿制而成，部分在橡木桶中发酵和陈酿9个月，部分在不锈钢桶中发酵。

部分在橡木桶中发酵9个月，部分在不锈钢桶中发酵。今年的发酵过程非常缓慢，温度不超过22摄氏度。

温度不超过22°C。奥贝德有非常芳香的葡萄汁，变成了一个非常有果味的新鲜葡萄酒

柑橘叶、桃子和梨子。Merwah有复杂的水果和香气，在橡木桶中发酵，成熟期较长。

橡木桶发酵，成熟期较长。

品尝说明

穆萨酒庄2007年白葡萄酒是一款非常平衡的葡萄酒，具有良好的新鲜柠檬酸度，热带水果的味道，口感优雅。

在口中的热带水果味道和优雅的余味。它的风格让人联想到成熟的格拉夫白葡萄酒：丰富而浓郁的香味

因此，这款葡萄酒可以在醒酒后饮用，最好在15°C左右饮用。

15°C左右（室温，而不是冰镇），配上类似的丰富的美食。

就像上等的罗纳白葡萄酒一样，有桃子和金银花的点缀，以及悠长的咸味回味--乔纳森·雷，《观察家》。

2017年3月

干薄荷和龙蒿的香气，口感上有绿色水果和核果，咸味和奶油味的平衡 - Tom

哈罗，如何花钱，金融时报，2017年4月

细致透明的黄色，对于12年的酒龄来说很明亮。丰富的、略带蜡质的、干燥的蜂蜜香味让人想起赛美蓉，没有显示出甜味。

口感上有很好的水果广度，干果的强度表现得很轻，质地丰富，有蜂蜜和柑橘元素

伴随着地中海草药的存在，余味持久而提神。将继续给人留下深刻印象，并在十年内获得更多的复杂性。

史蒂芬·斯伯里尔，2019年10月

酒精度

12%酒精含量/体积。