

## 穆萨酒庄白葡萄酒2008

### 概述

穆萨酒庄的白葡萄酒是真正独特的，它产自世界上最古老的葡萄园，可以追溯到公元前5000年。

尽管是地中海伟大的海洋种族腓尼基人首次将黎巴嫩葡萄酒 "介绍 "给更多的人。

将黎巴嫩葡萄酒 "介绍 "给更多的公众。本地的古老葡萄品种Obaideh和Merwah，据说是霞多丽的祖先。

霞多丽/夏瑟拉和赛美蓉的祖先，现在仍然用原始砧木上未嫁接的葡萄树进行栽培。

在黎巴嫩山向海的山坡和安提拉诺山麓的葡萄园是在50至90年前种植的。

在50至90年前种植的，海拔1200米--世界上很少有这样的葡萄园和历史。

世界上很少有这样的葡萄园。

2008年的收成相当出色，然而前两个月的天气并不理想--1月下雪，2月23日才下雨。

直到2月23日才下雨。在春季和夏季的其余时间里，没有再降雨，所以到了7月，葡萄园开始

感受到了缺水，收割工作开始得前所未有的早。我们的本土品种是在10月下旬收割的。

10月下旬收获的本土品种需要时间来成熟，然后在我们开始采摘的前几天下雨，迫使我们将采摘时间再推迟12天。

迫使我们将采摘时间又推迟了12天。

葡萄的香味浓郁，带有花香和柠檬味；远远超出了我们的预期。

### 葡萄品种

奥贝德·梅华

### 葡萄园地区

黎巴嫩山坡地

### 酿制

这个年份的葡萄酒是由2/3的Obaideh和1/3的Merwah混合酿造的，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，温度在18°C至22°C之间。

## 品尝说明

奥贝德的天然葡萄糖分含量高，酸度低，酿造出的葡萄酒具有奶油般的质地，并具有以下风味

Merwah是一种浅色皮肤的葡萄品种，具有淡淡的柑橘和坚果的味道，它们混合在一起，构成了一种独特的白葡萄酒。

它们构成了一种独特的白葡萄酒，具有极佳的陈年潜力。

穆萨酒庄2008年白葡萄酒呈淡金色，具有橙皮、桃花、柠檬和梨的香气。口感上有

核果和橘子皮的味道，再加上烤杏仁的味道--尽管它的质地很重，但非常新鲜。它是所有

鲜花、柠檬、香料和蜂巢，并带有新鲜的酸度和非常好的长度。光荣的

复杂的酸度来自于老藤的穿透力。

一款非凡的葡萄酒，光彩夺目的金色，鼻子上有桃子、花、柑橘和香料的味道，还有美味的奶油味。

柠檬味和略带咸味的回味在口中。如果说它像什么，那就是像上等的罗纳白葡萄酒--乔纳森-雷，《观察家》杂志。

旁观者，2018年3月

淡金色。辛辣（咸味，印度香料）的味道。我想说龙涎香--更多的是出于拟声词而不是香气。仍然相当酸

没有成熟水果的圆润感来平衡相当明显的酸度，随附的说明将其归结为葡萄树的年龄。

的酸度。绝对值得保留，直到更多的复杂性抵消了酸度 - Jancis Robinson, 2018年3月

## 酒精度

12%酒精含量/体积。