

穆萨酒庄白葡萄酒2009

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，但其生产历史可以追溯到公元前5000年。

将黎巴嫩葡萄酒 "介绍" 给更多的人。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，这样的葡萄园在当今世界上很少有。

在今天的世界上很少有这样的葡萄园存在。

2009年是贝卡谷地真正令人难忘的一年，也是一个两半的年份--雨前和雨后！在这一年里，贝卡谷地的葡萄种植面积达到了2.5万公顷。这一年

9月下旬的一场大雨，是1870年有记录以来前所未有的。晚熟的本地

白葡萄Obaideh和Merwah分别于10月15日和21日开始运抵酒厂，前者产量减半，但品质极佳。

前者产量减半，但质量极佳，具有低PH值和高酸度，与Merwah的品质相同。

葡萄品种

奥贝德·梅华

葡萄园地区

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

2009年的葡萄酒是由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，温度在18至22摄氏度之间。

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，具有良好的陈年潜力。

今年的酒庄白葡萄酒呈深金色，带有蜂蜜的香味，充满热带水果的味道；菠萝、香蕉

带着温暖的烤面包的味道。口感丰富，有成熟的黄色水果、椴栉和杏子，菠萝的味道贯穿始终。

菠萝的味道贯穿始终。它还有干果和杏仁以及橡木桶的陈酿特征。这是一个强大的

充满了黄色水果和蜂巢；油腻的质地和新鲜的酸度之间有一个很好的平衡。

窖藏得好，它可以保存几十年。

细致的浅金色，在第10年的时候看起来很清晰和新鲜，黄色的秋季水果，新鲜的草药和干燥的蜂蜜在鼻子上。

浓郁的质地，在酸度的调节下，形成了干爽的余味，同时保留了开花的丰富性。

这使它在未来至少十年的发展中牢牢占据了"大葡萄酒"的位置--史蒂芬-斯珀里尔，2019年9月

酒精度

12%酒精含量/体积。