

穆萨酒庄白葡萄酒 2010

概述

今年是黎巴嫩的热浪年，从7月10日起持续了23天。2010年的白葡萄酒

是一个非常小的年份，尽管本地的白葡萄品种，Obaideh和Merwah受到的影响较小。

由于黎巴嫩山区的小气候比贝卡谷地的小气候更能抵御热浪，所以2010年的白葡萄酒产量非常少。

地板。

葡萄品种

奥贝德 60% 梅尔瓦 40%

葡萄园地区

黎巴嫩山坡

酿酒工艺

2010年份的葡萄酒部分在新橡木桶中发酵和陈酿9个月，部分在不锈钢桶中陈酿。

温度在18至22摄氏度之间。通常情况下，Obaideh的酒精含量要高于Merwah。

但它们在混合中相互平衡 - 然而今年，两者都达到了较低的酒精水平（Merwah

11.5%），当它的酒精度较低时，往往会在奥贝德中占主导地位，所以尽管它在混合酒中只占40%，但却

更加明显。

品尝说明

这款酒呈明亮的柠檬色，闻起来有梨子、百里香、松树树脂和柠檬草的味道。口感上有一种油腻的特点

但余味中带有柠檬的辛辣酸味。有草药、松树和柑橘的味道--这是一款独特的白葡萄酒，有很好的陈年潜力。

一个独特的白葡萄酒，具有良好的陈年潜力。窖藏得好，它可以保存几十年。

2010年的穆萨酒庄白葡萄酒如果不古怪的话，是由生长在贝卡谷地的未经嫁接的老葡萄树生产的，这些葡萄树最早是在5000年前种植的。

它是由贝卡谷地未经嫁接的老葡萄树生产的，这些葡萄树是在近5000年前首次种植的。它是奥贝德和梅尔瓦的混合品种（你最后一次碰到它们是什么时候？

部分在橡木桶中发酵，部分在不锈钢中陈酿。口感上有柠檬味，类似塞米隆的水果，类似白罗恩的桃子味和淡淡的氧化。

桃子的味道，余味中还带有一丝氧化的味道。如果我不说这是一种后天的味道，那就是在撒谎，但如果

但如果你对无处不在的霞多丽和长相思感到厌烦，并渴望得到一些不同的东西，这就是一种值得获得的味道。

乔纳森-雷，《观察家》，2019年3月

柠檬黄的颜色。嗅觉上有可爱的年轻花香和干燥的南方草药。口感饱满，只有12%。

在这个热浪滚滚的年份里，老的本土葡萄树受到的影响比其他葡萄树小，显示出水果的深度。黄色的夏季水果

在口中的黄色夏季水果，显示出清晰的口感和细腻的余味。现在非常好，在未来十年内会越来越复杂，但不会失去新鲜感。

史蒂芬-斯伯里尔，2019年9月

明亮清澈的黄色；没有明显的陈年痕迹。嗅觉上非常深刻和强烈，有甜美的蜂蜜和轻木的暗示。大、天鹅绒般柔软的

口感柔软，酸度高，有苹果味，有苦味。在回味上有惊人的发展

表明这是一款寿命长、前景广阔的葡萄酒。第二天早上，鼻子变得令人难以置信的集中，明显，强烈

并显示出巨大的酸度。在口感上，酸度非常强大，与优雅而低调的水果形成鲜明对比。到了

第三天，它已经发展出一种可爱的甜奶酪香气--巴塞洛缪-布罗德本特，2019年10月

酒精度

12%酒精含量/体积。