

穆萨酒庄白葡萄酒2012

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。

公元前5000年，尽管是地中海伟大的海洋种族腓尼基人首次"引进"黎巴嫩葡萄酒。

黎巴嫩葡萄酒被更多的人认识。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。向海的葡萄园

在黎巴嫩山向海的山坡上和安提拉诺山麓的葡萄园是在50至90年前种植的。

50至90年前种植的，海拔1200米--今天世界上很少有这样的葡萄园和历史。

今天，世界上很少有这样的葡萄园。

葡萄品种

奥贝德 60% 梅尔瓦 40%

葡萄园区域

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

2012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。在2020年发布的年份 - 窖藏好它可以保存几十年。

几十年。

品尝说明

细致的柠檬黄色，明亮，看起来仍然很新鲜，但也显示出一些令人放心的成熟度；鼻子上的干蜂蜜，干香料

口感上有一种可控的丰富的水果，这让我想起了Ygrec：复杂而干燥，在其DNA中含有甜味，然后是自然的酸度提升了略带异国情调的口感。

自然的酸度提升了余味的异国情调；羊毛脂的质地很光滑，但不是一款容易评估的酒，而且在这个阶段也不是。

在这个阶段不容易评估，过一段时间就会熟悉，但年轻的穆萨白葡萄酒的神秘性仍有待进一步了解。2020-35

- Steven Spurrier, 2020年1月

我首先承认，2012年的穆萨酒庄白葡萄酒是一种后天的味道，因为它是由Obaideh和Merwah混合而成的。

和Merwah混合，听起来更像是《旧约》中的先知，而不是古老的本土葡萄品种。发酵和

这款酒在橡木桶中发酵，有桃子味、柠檬味和奶油味，如果说它像什么的话，那就是像上等的罗纳白葡萄酒。

雷，《观察家》杂志 2020年2月

这款酒经过了一些橡木桶的陈酿，其风格让人联想到1960年代的波尔多白葡萄酒，虽然略显温暖。

在口感上，它是快乐的新鲜和表现力：没有水果的平庸，而有一系列复杂的香料、蜂蜜和石头的香味。

香气，然后是漫长的余味。它似乎比老的白葡萄酒发展得更快；它在开瓶后的五天内保持着良好的状态，但没有改善。

它在开瓶后的五天内保持着良好的状态，但并没有得到改善--佩德罗-巴列斯特罗斯 (Pedro Ballesteros MW)，Decanter杂志，2020年6月

酒精度

12%酒精含量/体积。