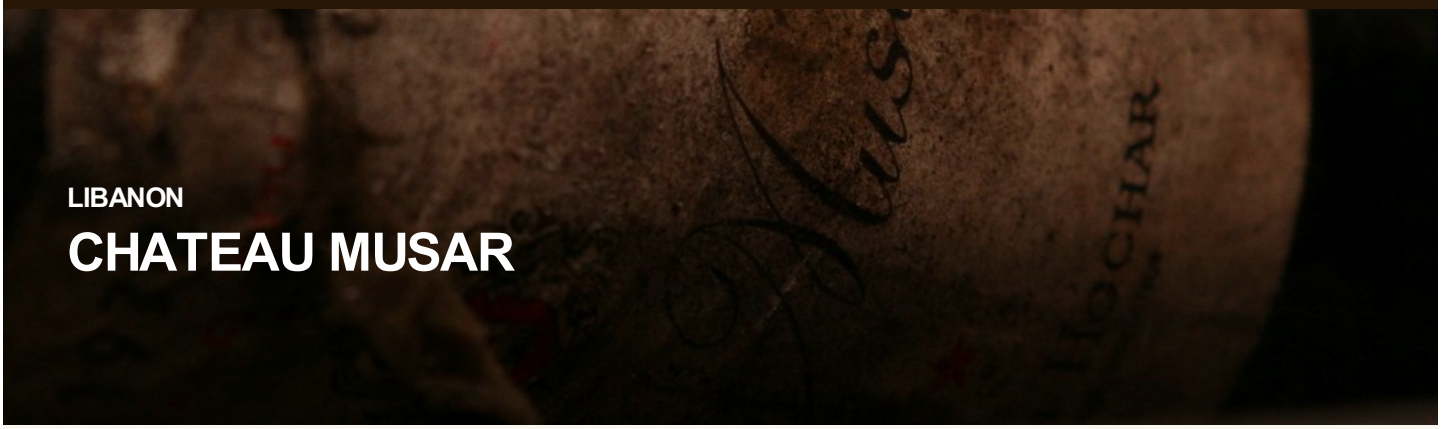
ARVID NORDQUIST



LIBANON

CHATEAU MUSAR

PRODUCENT Chateau Musar	DRUVA Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault	LAND Libanon
DISTRIKT Bekaadalen	SMAKTYP Kryddiga & mustiga	ÅR 2017
ALKOHOLHALT 14 %	VOLYM 750 ml	SORTIMENT Ordinarie
ART.NR. 7463	PRIS 469:-	



Chateau Musar 2017 har utvecklad, kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, tobak, korinter, kakao, jordgubbar, pomerans och ceder. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.

Druvorna (en tredjedel av Cabernet Sauvignon, Cinsault och Carignan) handplockas och jäser i betongtankar tills det vid knappt ett års ålder förs över till franska Nevèr-fat för att lagras i drygt 12 månader. Under vinets tredje år blandas de olika druvorna samman och ligger ytterligare ett år på betongtankar innan det buteljeras för att ”komma till ro” i fyra år tills det släpps på marknaden. Vinerna framställs så naturligt som möjligt, inga odlade jäststammar används och man filtrerar inte sina viner.

 Fruktighet  Strävhet  Fyllighet

PASSAR TILL

Nöt, Lamm