



ARVID NORDQUIST

LIBANON

CHATEAU MUSAR, HALVFLASKA

PRODUCENT

Chateau Musar

DRUVA

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

LAND

Libanon

DISTRIKT

Bekaadalen

SMAKTYP

Kryddiga & mustiga

ÅR

2015

ALKOHOLHALT

14 %

VOLYM

375 ml

SORTIMENT

Beställningsvara

ART.NR.

7463

PRIS

219:-



Chateau Musar består av druvorna Cabernet Sauvignon, Cinsault och Carignan i ungefär samma proportioner. Vinet har en djupt röd färg med en doft av mörka och röda frukter, körsbär, kaffe, läder och kryddnejlika. Smaken är mogen, balanserad och intensiv med ett överflöd av frukt, bra syra, väl integrerade tanniner och lång eftersmak. En antydning till mint finns även. Balanserade tanniner, bra syra och en lång avslutning. Stilen är typisk för Musar men kanske en aning modernare med något mindre oxidativa toner. Liksom alltid kommer det att förbättras, mjukna och bli mera komplext med ytterligare lagring men årgången är redan generös i stilen och redan mycket drickbar, karaffera gärna några timmar innan den ska drickas.

Året 2009 är ett minnesvärt år i Chateau Musars historia och går att dela upp i två delar, före och efter regnet. Året var i högsta grad präglad av det skyfall som infann sig i slutet på september, man har inte sett ett liknande väderomslag sedan mätningarna startade 1870. Att det regnar under skördetid i Libanon är mycket sällsynt men som tur var påverkade detta inte skörden. Druvorna hade uppnått tillräcklig mognad och huvuddelen hann man skörda innan skyfallet. Cabernet Sauvignon dominerar årgången med sin struktur och smak.

Druvorna 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. Den långa lagringstiden och att vinet inte släpps förrän det känns färdigt är hemligheten bakom Musars stora framgång.

PASSAR TILL

Nöt, Lamm