

CHATEAU MUSAR MAGNUM

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.

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

**PRODUCENT**

Chateau Musar

DRUVA

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

LAND

Libanon

DISTRIKT

Bekaadalen

SMAKTYP

Kryddiga & mustiga

ÅR

2011

ALKOHOLHALT

13,5 %

VOLYM

1500 ml

SORTIMENT

Beställningsvara

ART.NR.

89049

PRIS

759:-