



ARVID NORDQUIST

LIBANON

CHATEAU MUSAR

PRODUCENT

Chateau Musar

DRUVA

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

LAND

Libanon

DISTRIKT

Bekaadalen

SMAKTYP

Kryddiga & mustiga

ÅR

2015

ALKOHOLHALT

13,5 %

VOLYM

750 ml

SORTIMENT

Ordinarie

ART.NR.

7463

PRIS

369:-



Chateau Musar 2014 har en intensiv röd färg med aromer av mogna körsbär, plommon och torkade frukter samt kryddiga inslag av tobak. Smaken är fyllig med stor fruktkoncentration, kryddiga toner av mocka och karamell samt kraftfulla men silkeslena tanniner. Lång eftersmak. Dekantera gärna 3 timmar före servering och under rätt lagringsförhållanden kan vinet lagras över decennier i källaren.

Skörden 2014 går till historien som året då bergen i Libanon aldrig blev vita av snö. Det var varken regn, snö eller kallt väder i början av året med en extremt torr vår därpå. Maj-Juli hade perfekta förhållanden för blomningen men utan den för sommaröverlevnad viktiga tillgången på vatten vilket resulterade i extra hög sockerhalt men stabil fruktsyra för Cabernet Sauvignon samt en viktninskning på 40%. Carignan drabbades också hårt medan Cinsault var den druva som klarade sig bäst, som vanligt.

Blenden består av lika delar Cabernet Sauvignon, Carinan och Cinsault och vinmakningen var som alltid helt naturlig utan tillsatt jäst och minimal bearbetning. Betongtankarna håller temperaturen strax under 30°C vilket för Chateau Musar är den optimala jästemperaturen. Lagring skedde sedan på franska ekfat i 12 månader och en längre tid på flaska. Vinet lagras alltid i minst 7 år innan det lämnar källarna.



Fruktighet



Strävhet



Fyllighet

PASSAR TILL

Nöt, Lamm