



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 Nevrè-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