



ARVID NORDQUIST

LIBANON

L'ARACK DE MUSAR

PRODUCENT

Chateau Musar

DRUVA

Obaideh

LAND

Libanon

DISTRIKT

Bekaadalen

ALKOHOLHALT

53 %

VOLYM

500 ml

L'Arack de Musar är rund, söt och karaktärsfull smak av stjärnanis och lakrits. Arack är Libanons nationaldryck, sedan 60-talet vilken är känd för sin höga premiumkvalitet. Vanligtvis serveras Arack med vatten som digestif men L'Arack de Musar kan avnjutas precis som den är.



Château Musar blev internationellt känt 1984 då Serge Hochar utsågs till "Decanter Man of the Year" mitt under brinnande inbördeskrig. Trots livsfara lyckades man bärga skörden i Bekaadalen och få den till produktionsanläggningen i norra Beirut alla år utom två. Berömmelsen tilltog och Musar blev lite av ett kultvin även här i Sverige.

Det var också under Serges ledning som slottet blev världsberömt och vinerna exporteras idag till hela världen. Serge Hochars död kom som en chock för alla, han var en man med ett stort hjärta och en outtröttlig energi. Han arbetade inte bara för Musar, han arbetade för Libanon. Efter Serges nyliga bortgång förs Château Musars filosofi och arv vidare av tredje generationen, med sonen Gaston i täten, som lovar att fortsätta att utveckla Château Musar i linje med Serges filosofi men även att sätta sitt eget avtryck.

Familjen Hochars filosofi är att varje årgång är speciell och naturen får ha sin gilla gång. Huset tillämpar låga skördeuttag, skördar alltid för hand, använder naturlig jäst, ingen filtrering och ett absolut minimum av svaveldioxid. Vinerna är högst bordeauxinspirerade i stilen och mycket lagringsdugliga, vissa årgångar tål över 50 år i källaren. Idag kan de kalla sig för naturvin, ett begrepp som inte fanns när Serge fastställde receptet på 70-talet.