



ARVID NORDQUIST

LIBANON

CHATEAU MUSAR

PRODUCENT

Chateau Musar

DRUVA

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

LAND

Libanon

DISTRIKT

Bekaadalen

SMAKTYP

Kryddiga & mustiga

ÅR

2018

ALKOHOLHALT

14 %

VOLYM

750 ml

SORTIMENT

Ordinarie

ART.NR.

7463

PRIS

469:-



Chateau Musar 2018 bjuder på intensiva smaker av röda frukter, tranbär och kryddor, med fin syra och mjuka tanniner. Drickfärdigt nu, men med lång lagringspotential. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.

Chateau Musar 2018 är, likt tidigare årgångar, en blend av de traditionella libanesiska druvsorterna Cinsault, Carignan och Cabernet Sauvignon. Detta vin representerar ett perfekt samspel mellan dessa tre druvsorter, där Cinsault bidrar med sin fruktighet, Carignan med kryddiga toner och struktur, samt Cabernet Sauvignon med sitt djup och lagringspotential.

Chateau Musar ligger i Bekaa-dalen, känd för sitt idealiska vinodlingsklimat och bördiga jor­dar. Årgång 2018 präglades av ett vädermönster som bidrog till att skapa en exceptionellt bra skörd. Efter en kall vinter följde en mild vår med regelbundet regn, vilket gav optimala förhållanden för druvorna att mogna långsamt. Sommaren var varm och torr, vilket resulterade i druvor med intensiva smaker och perfekt balanserad syra. Med andra ord ett vin om verkligen fångar essensen av Chateau Musars vingårdar.



Fruktighet



Strävhet



Fyllighet

PASSAR TILL

Nöt, Lamm