



ARVID NORDQUIST

LIBANON

## CHATEAU MUSAR 2015

**TUOTTAJA**

Chateau Musar

**RYPÄLE**

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

**MAA**

Libanon

**ALUE**

Bekaadalen

**MAKU**

Mausteinen ja mehevä

**VUOSIKERTA**

2015

**ALKOHOLIPITOISUUS**

14,5 %

**KOKO**

750 ml

**VALIKOIMA**

Vakiovalikoima

**ALKO TUOTENRO**

954277

**HINTA ALKOSSA**

€40,98



Chateau Musar 2015 on väriltään syvän ja kauniin punainen. Täyteläistä ja monisyistä tuoksua dominoi ensi nuuhkaisulla hapankirsikkaiset ja seetripuiset vivahteet, mutta viiniin tarkemmin tutustuesssa aromien joukosta erottuvat myös vienon elegantti yrttisyys sekä tumma, hyvin kypsynyt hedelmä. Maultaan viini jatkaa tuoksun viitoittamaa tietä ja täyteläistä makumaailmaa siivittävät herkullinen hapankirsikka, kypsä ja hyvin tumma hedelmä sekä tyyli puhdas yrttisyys. Viinin tanniinit ovat kadehdittavan vetreässä kunnossa ja tämä upea kokonaisuus suorastaan huutaa vierelleen hyvin tehtyä ruokaa.

Vuosikerta 2015 tulee jäämään Chateau Musarin historian kirjoihin yhtenä haastavimmista.

Kevät alkoi kauniina ja lämpötila nousi tasaisesti aina maaliskuun loppuun asti kunnes huhtikuun puolessa välissä yölämpötilat laskivat dramaattisesti, painuen jopa -12 asteeseen. Pakkanen tuhosi jo avautumassa olleet nuput ja toukokuun alussa näkymä tarhoilla oli murheellinen, köynnösten muuttua mustiksi pakkasen armottomasta puraisusta. Katastrofaalisen tilanteen kehittyessä luonto päätti kuitenkin yllättää ja lämpötilan noustessa alkoi näennäisesti kuolleista köynnöksistä nousemaan uutta, vihreää elämää.

Kesä onneksi eteni alueelle tavanomaisesti mutta syyskuussa saapunut lämpöaalto aiheutti lisätuhoja; Cabernet Sauvignonin sadosta menetettiin 65 %, Cinsaultista menettiin Anassa 70 % ja Kefrayan alueella 40 %. Carignansato, josta menetettiin 50 %, korjattiin viimeisenä syyskuun puolivälissä.

Jokainen lajike sai käydä itsekseen luonnollisilla hiivoilla ja totutusti betonitankeissa. Käymisen jälkeen viini asetettiin levolle ranskalaisiin tammitynnyreihin, joissa se sai olla omissa oloissaan 12 kuukauden verran. Lopullinen blendi, kolmasosa jokaista lajiketta, sekoitettiin tammikuussa 2018 ja

viini pullotettiin saman vuoden heinä-elokuussa.

Vuoden 2015 Chateau Musar on jälleen kerran hurmaava, mielenkiintoinen ja ennen kaikkea oma yksilönsä. Viinin monisyinen olemus on omiaan maistajalle, joka arvostaa vivahteiden runsautta ja luonnonläheistä makumaailmaa. Tasapainoinen mutta tanniineiltaan pirteässä kunnossa olevalle viinille uskallamme povata mahtavaa kellarointipotentiaalia. Poikkeavan pienestä sadosta johtuen viinin saatavuus tulee valitettavasti olemaan normaalia vähäisempää.



Hedelmäisyys



Tanniinit



Täyteläisyys

## **SOPIVUUS**

Juustot, Lammas, Riista