



ARVID NORDQUIST

LIBANON

# CHATEAU MUSAR WHITE

## TUOTTAJA

Chateau Musar

## RYPÄLE

Merwah, Obaideh

## MAA

Libanon

## ALUE

Bekaadalen

## MAKU

Täyteläinen ja runsasmakuinen

## VUOSIKERTA

2010

## ALKOHOLIPITOISUUS

12 %

## KOKO

750 ml

## VALIKOIMA

Vakiovalikoima

## ALKO TUOTENRO

508397

## HINTA ALKOSSA

€41,87



Chateau Musar White valmistetaan paikallisista rypälelajikkeista Merwah (sukua Sémillonille) ja Obaideh (sukua Chardonnylle). Tällä tyyliltään täysin uniikilla viinillä on pitkät perinteet. Tuoksu on täyteläinen, kehittynyt ja sisältää selkeitä vivahteita kuivatusta aprikoosista, hunajasta, mantelista sekä tammesta. Täyteläisessä maussa korostuvat piirteet kypsistä keltaisista hedelmistä, hunajasta, mantelista sekä tammesta. Viini suositellaan dekantoitavan ennen tarjoilua, ja tarjoilulämpötilaksi suositellaan 15 astetta. Viinin luonteen ansiosta on suositeltavaa tarjoilla viini yhdessä hyvän ruuan kanssa, esim. hanhenmaksan, ankan tai savulohen kanssa. Loistavasti viinin kanssa sopivat myös vuohenjuusto tai tarte tatin.

Rypälelajikkeita Obaideh ja Merwah viljellään viileillä Mount Lebanonin rinteillä, noin 1200 metrin korkeudessa. Phylloxeralta säästyneiden köynnösten kantamat rypäleet korjataan käsin ja viini saa kypsyä ranskalaisissa Nevers-tammitynnyreissä 9 kuukauden ajan. Viinin blendaus ja pulloitus tapahtuu ensimmäisen kypsytyksen lopussa, jonka jälkeen viini kypsyy pullossa kuusi vuotta ennen myyntiin tuloaan.

Musar Whitea on verrattu kuivaan Sauternesiin tai kypsään Gravesiin. Viini on erittäin pitkäikäinen ja kestää kellarointia mainiosti.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

## SOPIVUUS

Aperitiivi, Juustot, Kala, Äyriäiset