



ARVID NORDQUIST

LIBANON

CHATEAU MUSAR 2013

TUOTTAJA

Chateau Musar

RYPÄLE

Cabernet Sauvignon, Carignan

MAA

Libanon

ALUE

Bekaadalen

MAKU

Mausteinen ja mehevä

VUOSIKERTA

2013

ALKOHOLIPITOISUUS

14,5 %

KOKO

750 ml

VALIKOIMA

Vakiovalikoima

ALKO TUOTENRO

954277

HINTA ALKOSSA

€40,98



Chateau Musar on syvän burgundinpunainen, tuoksu on täyteläinen ja aromikkaan hedelmäinen sisältäen viitteitä luumusta, viikunoista sekä lakritsista. Maultaan viini on kypsän ja tumman hedelmäinen. Esille nousevat myös kypsät, jopa hilloiset marjavivahteet. Tanniinit ovat mukavasti pyörityneet ja maussa on hurmaavaa pituutta.

Chateau Musarin vuosikerta 2013 yhdellä sanalla kiteytettynä: eleganssi.

Runsaslumisen talven jälkeen kevät jatkui Bekaan laaksossa viileänä kesää kohti ja vasta syyskuun intensiivinen helleaalto kypsytti rypäleet lopulliseen muotoonsa, nostaten samalla hedelmien sokeripitoisuuden todella korkealle etenkin Cabernet Sauvignonin ja Carignanin osalta. Cinsault sen sijaan ei ollut moksiskaan sään oikukkuudesta ja sen sadonkorjuu tapahtuikin viimeisenä, syyskuun 27. päivänä.

Käyminen oli ennennäkemättömän hidasta ja jotkin astiat eivät edes tarvinneet lämpötilan säätelyä. Käymisen jälkeen viini sai asettua levolle vuodeksi ranskalaisissa Neverstammitynnyreissä. Viinin lopullinen blendi tehtiin keväällä 2016 ja pulloitettiin saman vuoden kesänä.

Vuoden 2013 Chateau Musar on edeltänyttä vuosikertaa monisyisempi ja kerroksellisempi. Läsne ovat tässäkin viinissä Musarin ystäville tutuksi tulleet kypsät tummat hedelmät, neilikka ja jopa lakritsi. Maun hurmaavuutta lisää viitteet kypsistä vadelmista ja mustikoista. Viini on luonteeltaan iso mutta silti elegantti; Cinsault on kauniisti pääroolissa kun taas Cabernet Sauvignon ja Carignan toimivat loistavina avustajina. Viinin kypsät ja särmiltään jo hieman pyörityneet tanniinit yhdessä pitkän jälkimaun kanssa tekevät tästä todellisen nautinnon. Kellarointipotentiaali on tässä viinissä suoraan sanottuna loistava.



Hedelmäisyys



Tanniinit



Täyteläisyys

SOPIVUUS

Naudanliha, Juustot, Lammas, Riista