

Chateau Musar White 2014

Komplexe Fruchtaromen, Zitrus und tropische Früchte, elegant, frisch, wunderbar ausbalanciert

Winzer: Chateau Musar
Region: Bekaa-Tal
Rebsorte: Obaideh, Merwah
Farbe: weiß
Ausbau: Barrique
Alkohol: 11.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Ein perfekter Essenbegleiter für würzige Speisen, Gänseleber, Pasteten, Meeresfrüchte

0.75 l – Bestellnummer n600014

Chateau Musar
Bekaa-Tal

Die Bekaa-Ebene ist ein fast 1.000 m hoch gelegenes Tal und gesegnet mit 300 Sonnentagen im Jahr, frischer Bergluft, einer durchschnittlichen Temperatur von 25°C und starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Dank des Klimas muss nicht gespritzt werden, und die Trauben gelangen immer zur Vollreife, ohne übermäßig an Säure einzubüßen. Insgesamt sind 180 Hektar mit Reben bepflanzt. Der Ertrag ist mit 25 hl/ha stark limitiert. Von Gaston Hochar 1930 gegründet, wurde Chateau Musar 1979 auf einer Weinmesse in Bristol quasi über Nacht weltberühmt. Wie im Weinberg wird auch im Keller minimalistisch gearbeitet. Die Vergärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen in Zementtanks. Flaggschiff ist der Chateau Musar Red. Vor der Zusammenstellung der Cuvée erfolgt eine jahrelange Reifung in Beton und Barriques. Gefüllt wird unfiltriert und ungeschönt. Dem schließt sich eine jahrelange Flaschenlagerung an. In der Regel kommen die Weine frühestens nach sieben Jahren auf den Markt. Alle Weine verfügen über das enorme Alterungspotenzial von mehreren Jahrzehnten. Deshalb sind auch noch ältere Jahrgänge lieferbar. Mit ihrer feinen Würze und Exotik passen diese Weine sehr gut zur orientalischen Küche. Vor dem Servieren sollten die Flaschen mehrere Stunden stehen.

Abbildung unverbindlich