Chateau Musar Bekaa Valley Jeunes Vignes

Bekaa Valley - Libanon

De witte Musar is een wijn die je uit duizenden kunt herkennen. Het is een absoluut unieke witte wijn, die het midden houdt tussen witte Bordeaux, witte Rioja en Amontillado (Sherry). Hij wordt gemaakt door Château Musar, wat geldt als hét icoondomein van Libanon. De druiven, obaideh en merwah, worden geoogst in de Bekaa-vallei. De wijngaarden liggen op 1200-1400 meter hoogte. Eenmaal geoogst worden de druiven apart gevinifieerd. De merwah vergist en rijpt negen maanden in nieuwe eikenhouten vaten op de gisten. De obaideh vergist in roestvrijstalen tanks. Vervolgens worden de beide cuvées geblend en gebotteld. De wijn rijpt maar liefst zes jaar in de fles voordat de witte Musar op de markt komt. Dat kan niet anders dan een bijzonder resultaat opleveren. Een uitzonderlijke wijn, met nog een lang kelderleven voor zich.

Proefnotitie

Volgele droge witte wijn met een bijzonder aroma van geel fruit, bloemen en gerijpte, licht oxidatieve en kruidige nuances. De smaak is vol, rond en eindigt met zachte, milde zuren. De afdronk is geurig en gerijpt.

Drinken bij

Schenk deze wijn bij uitgesproken visschotels of bij pastagerechten met geurige champignons.

Houdbaarheid

Nu op dronk, goed houdbaar tot zeker tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

60% Obaideh, 40% Merwah

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl