



Château Musar Red 2016

Château Musar

"Kongen af Libanon", kalder man den! Og med rette - Dette er slottes førstevin, som nyder stor anderkendelse blandt vinentusiaster verden over.

Vinen sammenstikkes af lige store dele Cabernet Sauvignon, Cinsault og Carignan. Vinen frigives først omkring 7 år efter høsten. Først til denne tid mener man at vinen er åbnet op. Château Musar har et helt utroligt lagringspotentiale og 20, 30, 40 år er standarden i gode årgange!

Farven er dyb purpur med violet kerne og en smuk rød kant. I næsen har vin både røde frugter, blommer, lakrids, tobak og animalske undertoner. I munden er vinen fyldig, ekstraheret og sødmefuld med en nærmest karamelagtig kant. Flere blommer, violer, tørrede roser, nelliker, appelsinskal, kødsaft og en snert af bergamotte. I sandhed et unikum!

Vinen er fyldig, varm og krydret. Prøv den til en kraftig krydret lammeret som braiserede skank med lammefond, chili, chokolade og grøntsager. Hertil søde yams bagt med smør og urter.

Modning: 12 måneder på Franske egefade

Druer: Lige dele Cabernet Sauvignon, Cinsault og Carignan.

Land	Libanon
Område	Bekaa Valley
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan