

White Bekaa Valley Magnum 2010

Château Musar

Oversøiske kult-hvidvine må siges at være en forsvindende lille del af alverdens vine. Men hvis nogen hvidvin har fortjent den titel må det siges at være den hvide Chateau Musar fra Libanon! Vinen er en blanding af oldgamle lokale bjerg-druesorter Obaideh og Merwah, som man faktisk mener at være relateret til Chasselas, Chardonnay og Semillon. Druerne kommer fra to forskellige parceller. Den ene ligger ved landsbyen Ain Arab i 1400 meters højde, og den anden i hele 1500 meter på en skråning nær byen Baqaâta. Det er nærmest uhørt at kunne dyrke vine i denne højde som faktisk er lige omkring trægrænsen. Høstudbyttet er da også ekstremt lavt med kun omkring 10-20 hl pr hektar (det samme som de fineste Grand Cru-producenter i Bourgogne) Musar bliver lagret i franske barriques i 9 måneder og efter aftapningen bliver flaskerne henlagt i vingårdrens kældre i intet mindre end syv år inden de bliver sat til salg! Først da mener man at vinen har nået sit rigtige korrekte modenhedsniveau.

Efterfølgende er vinen klar til at drikke men kan udvikle sig yderligere i 10-20-30 år! Hvis da ikke endnu længere, nu hvor vi har med en magnum-udgave at gøre.

Farven er 24 karat guld med utrolig flotte nuancer helt ud til kanten. I næsen er vinen fyldt med gule citrusfrugter, både friske og kandiserede. Men mere luft kommer der ristede nødder, bivoks, havsalt, butternut squash og hvid nougat. I munden er vinen ikke ulig en tør Sauternes som f.eks. "Y" de Yquem eller "R" de Rieussec. Smagen byder på flere ristede nødder med honning og havsalt, citroner i saltlage, bagte honningmeloner med hvid peber samt en eftersmag med en svag "flor"-tone som i Vin Jaune.

I sandhed en unik hvidvin! Prøv den til grillede jomfruhummere vendt i ingefær, hvidløg og mild karry.

Land	Libanon
Område	Bekaa Valley
Alkoholprocent	12%

Indhold	1.5 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Merwah, Obaideh