Chateau Musar halve fles

Bekaa Valley - Libanon

Chateau Musar is een bijzondere rode wijn uit Libanon en wordt gemaakt van traditionele druivenrassen, zoals cabernet sauvignon, carignan en cinsault. De wijn rijpt maar liefst twaalf maanden in eikenhouten fusten. Na deze houtrijping blijven de flessen nog minimaal drie jaar in de kelder, zodat 'ie gereed is om te drinken op het moment van aankoop. Sommige wijnjournalisten bestempelen Musar als één van de grote wijnen van de wereld. Dit is grotendeels te danken aan de in 2015 overleden charismatische eigenaar Serge Hochar. Voor zijn grote verdiensten is hij in 1984 door het Engelse blad Decanter Magazine uitgeroepen tot Winemaker of the Year.



Proefnotitie

Bijzondere rode wijn met een heldere roodbruine tint en een gerijpt, kruidig aroma met nuances van leer, gekonfijt rood fruit en eikenhout. De smaak zet vol en krachtig in en eindigt soepel en lang.

Drinken bij

Heerlijk bij verfijnde gerechten zoals vleesgerechten met paddenstoelen of wild.

Houdbaarheid

Direct na aankoop al op dronk. Indien gewenst kunt u de wijn gemakkelijk bewaren tot 25 tot 40 jaar na de oogst, sommige uitzonderlijke jaargangen nog langer…

Druivenrassen

34% Cabernet Sauvignon, 33% Carignan, 33% Cinsault

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Jos Beeres Dik van 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl