Chateau Musar Jeune blanc 0.75l

» Vína



Kód produktu	TEV03005

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Viognier, Vermentino a Chardonnay vypěstovaných na vinicích libanonské vinařské oblasti Bekaa Valley - suché

Musar Jeune Blanc je nebarikované cuvée z mladýcho vín z údolí Bekaá Je to směs francouzských a sicilských odrůd, která má svou vlastní výraznou charakteristiku - chuť passion fruit, jablka, s vůní květů černého bezu. Víno je suché aromatické a osvěžující.Tradiční výroba s procesem kvašení a zrání v cementových tancích po dobu 1 roku.

Ideální ke grilovaným rybám, pečenému kuřeti, mořským plodům a zeleninovým salátům.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno

Chateau Musar Jeune blanc 0.75l

Popis

Víno Musar Jeune Blanc z vinařství Château Musar vzniklo v údolí Bikáa, v Ghaziru, přibližně 25 km od libanonského Bejrútu. Vinařství založil v roce 1930 Gaston Hochar, kterého k tomu inspirovala jak prastará libanonská vinařská tradice, tak dlouhá cesta po oblasti Bordeaux. Řada nebarikovaných vín Musar Jeune se začala vyrábět z produkce mladých vinic v roce 2007, aby byla uspokojena poptávka po vínech z Ch. Musar bez dlouhého čekání na jejich lahvovou zralost. Jsou to lehká ovocná vína, vinifikovaná v betonových tancích, která opouští vinařství hned následující rok po sklizni, s výjimkou červeného vína, které si nalahvované počká ještě rok ve sklepích vinařství. Musar Jeune Red je cuvée odrůd Cinsault, Cabernet Sauvignon a Syrah, pocházejících z mladé výsadby z roku 2000. Vinice se nacházejí v nadmořské výšce okolo 1000 m v údolí Bekaa. Víno je díky svému charakteru přirovnáváno k francouzským vínům z Roussillonu. Filozofie rodiny Hochar o respektu k životnímu prostředí znamená, že 220 hektarů vinic Musar je obhospodařováno s minimálním zásahem člověka a všechna vína jsou vyráběna čistě minerálními zásahy. Chateau Musar byl prvním producentem v Libanonu, který v roce 2006 dosáhl ekologické certifikace. Většina z nich se nachází v údolí Bekaa, které leží mezi dvěma horskými pásmy probíhajícími paralelně s libanonským středomořským pobřežím. Vinná réva se zde pěstuje již nejméně 6 000 let: Féničané (námořní předkové moderních Libanonů) byli nápomocni při převozu vinné révy a vína z Byblosu do všech oblastí kolem Středozemního moře. Poklidně krásné údolí Bekaa, lemované zasněženými horami a uhnízděné v nadmořské výšce 1 000 m nad mořem, je požehnáno 300 slunečními dny v roce, čerstvým horským vánkem a průměrnou teplotou 25 °C (včetně zasněžených zim a horká léta). Odlehlé a nedotčené vinice Musar byly před zavedením tohoto termínu standardně „ekologické". Všechny hrozny jsou ručně sklízeny místními beduíny mezi srpnem a říjnem. Ve vinařství dělají fermentační práci okolní kvasinky. Je použito naprosté minimum síry a vína Chateau Musar nejsou filtrovaná. Chateau Musar také vyrábí L'Arack de Musar, nejčistší libanonskou lihovinu s příchutí anýzu. Libanon má v pěstování vinné révy více než 6000 let starou tradici. Víno zde pěstovali již staří Féničané, kteří révu odtud šířili do celé Evropy. Současný vinařský průmysl v Libanonu se soustředí především do slavného údolí Bekaa mezi pohořím Libanon a masívem Anti-Libanon. Charakterizují ho krátké zimy se sněhovými srážkami, dlouhá horká léta, chladné noci a mlhavá rána. Spolu s dokonalou půdou to z údolí činí ideální oblast pro pěstování révy, která v tomto čistém horském prostředí dokonale prospívá, aniž by vyžadovala jakékoliv zásahy. Vinice v Libanonu se nachází nadmořských výškách mezi 900-1700 m. Ch. Musar se věnuje pěstování jen několika málo odrůd, z nichž produkuje tři řady vín: Château Musar, Hochar Pére et Fils a Musar Jeune

Hlavní parametry

Značka	Chateau Musar
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Vermentino & Rolle, Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2019
Zrání	betonové nádoby
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové