

Ch. Musar Aana 2017

Druer

Cinsault 55 % (bidrar med sødme og saftige, mørke bær), grenache 35 % (gir alkohol og plomme), cabernet sauvignon 10 % (gir kraft, tanniner og solbær). Klassisk drueblending, gir smaksbomber på flaske.



Lukt & Smak

Varm duft av modne bjørnebær, solbær, mørk jord og julekrydder (nellik og anis). Fyldig og konsentrert smak av saftige, mørke plommer, solbær, sorte rosiner og eksotisk krydder som runder av i en lang og elegant avslutning. Flotte tanniner. La den stå 4-5 timer i karaffel og du får silke. Drikk med måte.

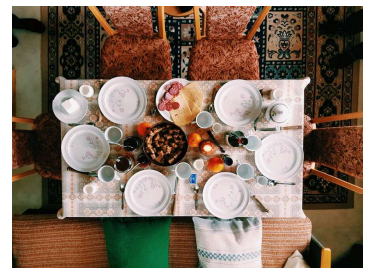
Økologisk

Laget uten bruk av kunstgjødsel eller kjemisk fremstilte sprøytemidler. Økologisk sertifisert. Musar har drevet økologisk siden før det ble et begrep. Lite sulfitt.



Verdens farligste vinmark?

Druene er håndplukket av beduiner fra Syria, som bor i flyktningleirer i Libanon. Flyktningene er verdifull arbeidskraft. I 2006 ble det høstet druer og laget vin til lyden av bomber. I dag har bombene stilnet, og det pågår en revolusjon. Ved å kjøpe vin fra Libanon støtter du det lokale næringslivet. Og mennesker som lever i et herjet land. Et budskap som hører julen til.



Libanon

Bekaadalen, 1000 m.o.h., også kalt Libanons Bordeaux. Solrikt og varmt. Kjølige netter gir druene god syre. Jordsmonn av gammel havbunn, grus og kalk. Minimalt regn. Druene til Musar Aana kommer fra samme vinmark ved landsbyen Aana.

Tåler mye smak

Vilt
Storfe
Lam
Krydret mat som meze
Fyldige vgetar retter
Serveringstemperatur: 18-17 °C

Musar - et ikon blant vinelskere

Chateau Musar ble grunnlagt i 1930, drives av Hochar familien og regnes som Libanons ledende vingård. Familiens filosofi er respekt for naturen og minimal menneskelig innblanding. Det er blitt dyrket vin i Libanon i 6000 år, noen hevder det var her Jesus gjorde vann til vin. Musar har status som kultprodusent og berømmes år etter år av verdens vineksperter for sin høye kvalitet og særegne stil.

