

Musar jeune white '20



Milities, gewelddadigheden en vluchtelingenkampen, dit is waar je aan denkt, als je het over Libanon hebt. De associatie Libanon en wijn zal echter niet snel worden gelegd. Toch behoort Libanon tot de oudste wijnbouwgebieden ter wereld. Het zijn waarschijnlijk de Feniciërs geweest, die van 1200 tot ongeveer 330 jaar voor Christus, wijnstokken in deze regio introduceerden en de wijnproductie tot bloei brachten. Chateau Musar geldt als één van de meest bijzondere wijndomeinen in de wereld. Enerzijds is dat de locatie, de Libanese Bekaa Valley, anderzijds hanteert men er nog een volstrekt traditionele werkwijze. Eigenaar Serge Hochar, die in 1984 door het Engelse blad Decanter Magazine tot Winemaker of the Year is uitgeroepen, heeft overigens zijn wijnopleiding in Frankrijk genoten. De wijnen worden sindsdien tot dé wereldtop gerekend en ieder jaar weer raken toonaangevende chef-koks en sommeliers betoverd door de wijnen. De compositie van de blend wijzigt zich elk jaar afhankelijk van de oogstresultaten wat de Chateau Musar elk jaar een ander karakter en identiteit geeft. De kwaliteit blijft onveranderd hoogstaand, maar de smaak is elk jaar weer een verrassing. MUSAR JEUNE? Deze 'unoaked', levendig fruitige wijnen, gemaakt van de jonge Bekaa Valley-wijnstokken, werden voor het eerst geproduceerd in 2007 en werden geïntroduceerd om te voldoen aan de vraag naar een jong en vlot drinkbaar Musar-assortiment. Met hun stijlvolle en opvallende labels zijn ze meteen aantrekkelijk. Decanteren is niet nodig.

KARAKTER

Land	Lebanon
Regio	Bekaa Valley
Smaak	2: droog - medium - gul - speels
Appelatie	Bekaa Valley
Bewaar pot.	+ 3 jaar
Serveer temp.	12°C
Druiven	40% viognier, 30% vermentino, 30% chardonnay

SMAAKBESCHRIJVING

De Viognier en de Vermentino geven het mooie aroma, terwijl de Chardonnay de textuur en de florale neus brengt. Een mooie aciditeit, kruiden en wit fruit zoals peer en witte perzik. Een frisse, minerale wijn met een mooie complexiteit.

VINIFICATIE

Gefermenteerd in inox cuves.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

met gegrilde vis, gebraden kip met kruidengeur, salades met zeevruchten en pittige oosterse gerechten.