Chat. Musar red '12

Milities, gewelduitbarstingen 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. Wijlen 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. Ondanks de vaak respectabele leeftijd van sommige wijnen is de enorme vitaliteit één van de belangrijkste kenmerken. Het lijkt wel of veroudering een ondergeschikte rol speelt bij Musar.

Maak de wijn ook ruim van te voren open zodat hij zich kan ontwikkelen en serveer iets onder kamertemperatuur.

KARAKTER

Land	Libanon
Regio	Bekaa Valley
Smaak	3: stevig – stoer – rijk

Appelatie	Bekaa Valley
Bewaar pot.	+30 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	cabernet sauvignon, cinsault, carignan

SMAAKBESCHRIJVING

Diepe robijnrode kleur en een aroma van verse bosbessen - braam, zwarte bes en kers, ook meer complexiteit die later naar voren komt met leer en delicate, peperige kruidentonen. De smaken zijn vergelijkbaar, met wat zachte vanille, verwarmende kruiden en een cacaonoot. Frisse zuren en soepele tannines maken de wijn een perfecte begeleider van rijkere, vettere vleessoorten zoals eend of een ribeye steak.

VINIFICATIE

De druivenrassen in Chateau Musar Red ondergaan langdurige fermentaties in cementvaten bij temperaturen onder 30 ° C. Zes maanden na de oogst worden ze gedurende een jaar overgezet op Franse vaten (eiken uit het bos van Nevers).
De assemblage wordt twee jaar na de oogst gedaan; de resulterende blend wordt vervolgens teruggeplaatst in cementtanks voordat het 12 maanden later wordt gebotteld.
Elke wijn wordt gemengd om het karakter van de vintage te weerspiegelen. Na 4 jaar flesrijping in de diepe stenen kelders van Chateau Musar komen de afgewerkte wijnen zeven jaar na de oogst vrij.

OVER DE WIJNGAARD

Geplant vanaf de jaren 1930, zijn de opbrengsten laag van deze volwassen bushvines (gemiddelde leeftijd: 40 jaar): tussen 15 en 35 hl per hectare.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

volle en/of stevige vleesgerechten

WAAROM DEZE WIJN

Eén van de. grootste wijnen ter wereld.... Hier komt alles samen, kracht en finesse, elegantie en structuur, complexiteit en drinkbaarheid, ...