



Chateau Musar Red 2006

Backpflaume, Brombeere ,
Rosenblätter, zarte Lakritznote, samtig
mit gut eingebundener Säure

Winzer: Chateau Musar

Region: Bekaa-Tal

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

Farbe: rot

Ausbau: Zement und Barrique

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wild, gegrilltem Lamm,
Aufläufen und gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer n600106

Chateau Musar Bekaa-Tal

Die Bekaa-Ebene ist ein fast 1.000 m hoch gelegenes Tal und gesegnet mit 300 Sonnentagen im Jahr, frischer Bergluft, einer durchschnittlichen Temperatur von 25°C und starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Dank des Klimas muss nicht gespritzt werden, und die Trauben gelangen immer zur Vollreife, ohne übermäßig an Säure einzubüßen. Insgesamt sind 180 Hektar mit Reben bepflanzt. Der Ertrag ist mit 25 hl/ha stark limitiert. Von Gaston Hochar 1930 gegründet, wurde Chateau Musar 1979 auf einer Weinmesse in Bristol quasi über Nacht weltberühmt. Wie im Weinberg wird auch im Keller minimalistisch gearbeitet. Die Vergärung erfolgt

spontan mit natürlichen Hefen in Zementtanks. Flaggschiff ist der Chateau Musar Red. Vor der Zusammenstellung der Cuvée erfolgt eine jahrelange Reifung in Beton und Barriques. Gefüllt wird unfiltriert und ungeschönt. Dem schließt sich eine jahrelange Flaschenlagerung an. In der Regel kommen die Weine frühestens nach sieben Jahren auf den Markt. Alle Weine verfügen über das enorme Alterungspotenzial von mehreren Jahrzehnten. Deshalb sind auch noch ältere Jahrgänge lieferbar. Mit ihrer feinen Würze und Exotik passen diese Weine sehr gut zur orientalischen Küche. Vor dem Servieren sollten die Flaschen mehrere Stunden stehen.