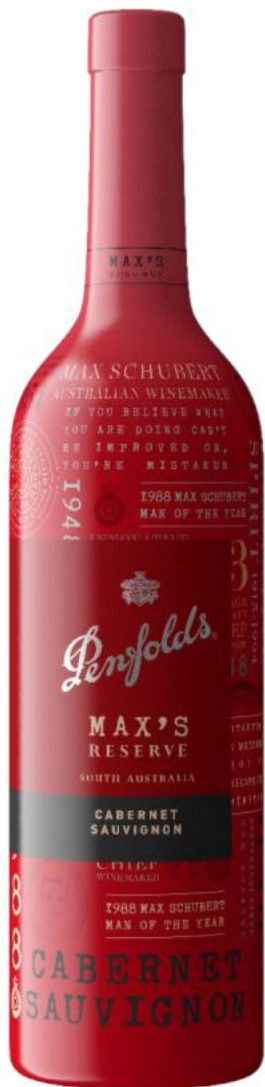


# MAX'S RESERVE

## 麦克斯珍藏黑金赤霞珠红葡萄酒

2018



**概述** Penfolds奔富麦克斯珍藏系列是为了纪念前任首席酿酒师舒伯特不可估量的影响力。舒伯特以其酿酒技艺、创新精神、远见和决心而闻名。这款葡萄酒以Penfolds奔富的“House Style”为理念，用橡木桶熟化来构建结构和质感。麦克斯珍藏系列葡萄酒结构复杂，但却平易近人，果香层次分明，有深色水果和甘草的味道。

**葡萄品种** 赤霞珠

**葡萄酒产区** 巴罗萨谷，库纳瓦拉，麦克拉伦谷帕史维、阿德莱德山区和拉顿布里

**葡萄酒分析** 酒精度：14.5%，酸度：6.4克/升，pH：3.55

**熟化** 法国橡木桶

**酿造条件** 高于平均水平的冬季和春季降雨量为整个南澳大利亚的葡萄提供了生长期所需的湿润土壤。十月昼热夜冷温差大，使早春葡萄藤生长减慢。迟来的花期让收获推迟了几个星期。果实成熟期间的天气干燥的，有利于出产完全成熟的葡萄，具有成熟的颜色和风味。

**色泽** 深红色

**香气** 典型的赤霞珠的芬芳，几乎无需晃杯就能闻到四溢的干香辛料（百里香，牛至和迷迭香）香气。

果味恰到好处，有森林中的黑色果实和黑橄榄酱的风味，与苹果挞和香草料相结合。

**口感** 没错，这是地道的赤霞珠。

口感体现出浓郁的芳香，深色水果和橄榄的风味，被覆盆子和甘草引出。紧密的酸度贯穿始终，丹宁结构沉稳，在口腔中满溢矿物般的质感。

回味悠长。

**最佳饮用期** 现在到2029年

**品酒词记录时间** 2019-11月

Penfolds®