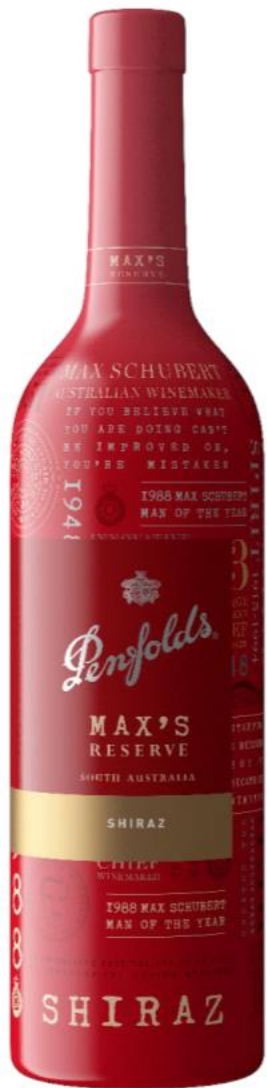


MAX'S RESERVE

麦克斯珍藏灿金设拉子红葡萄酒

2018



概述 Penfolds奔富麦克斯珍藏系列是对 Penfolds奔富历史上的传奇人物，前酿酒师（1948-1975）麦克斯·舒伯特的致敬。麦克斯不断追求卓越，为他的追随者们铺平了道路，也使 Penfolds奔富的地位和传统得以发展。这款酒是南澳大利亚设拉子的一种当代诠释，果香宜人，风味浓郁，口感持久。

葡萄品种 设拉子

葡萄酒产区 麦克拉伦谷，巴罗萨谷和帕史维

葡萄酒分析 酒精度：14.5%，酸度：6.2 克/升，pH：3.63

熟化 法国和美国橡木桶

酿造条件 充足的冬季降雨使南澳大利亚的葡萄藤生长良好。春天相对凉爽，这一条件在一开始减缓了葡萄藤的生长。十月份的温度逐渐升高，葡萄藤产生了巨大的保护性冠层。很少需要灌溉，我们的种植者必须努力工作以保持果实的活力和控制产量。

上述的情况意味着某些地区的葡萄收获期被推迟了长达一个月的时间。收获期间的天气通常是干燥的，有利于出产完全成熟的葡萄，具有成熟的颜色和风味。

色泽 主体呈暗红色；边缘呈绯红色

香气 缓缓摇晃酒杯，能闻到蓝色的干薰衣草和紫罗兰花香。独具异国情调的烘焙香料，使新鲜的黑樱桃，腌制的樱桃和樱桃甜酒的香气层层叠叠。一丝的雪松般橡木气息使其更为复杂，还能闻到夏巴塔面包的香气。

口感 酒体适中，带有黑巧克力、黑莓和李子的味道。清新的酸度让人联想起多汁的红醋栗，平衡了深色水果的味道。八角茴香将异国风情的烘烤香料，与带有泥土芳香的细腻单宁相结合，带来美妙的结构感。

最佳饮用期 现在到2025年

品酒词记录时间 2019-11月

Penfolds®