



## BIN 128 库纳瓦拉设拉子 2015年

“单宁影响极小——一款精致、天衣无缝的库纳瓦拉佳酿。”

“不同却带有明显的 Penfolds 标志。”

“现已准备好，值得为往后的日子存一些！非常值得！”

彼得·嘉高  
PENFOLDS 首席酿酒师

概述	来自寒冷的南澳库纳瓦拉地区的 Bin 128 设拉子，每一个年份都与相对丰盈醇厚的 Bin 28 形成鲜明对比。Bin 128 的果实来自库纳瓦拉地区雪茄形状土壤的红土，一个体现了红葡萄酒的芳香，透明度与诱人气息的产区。始自 1962 年的第一个年份开始，果实的主要来源均来自库纳瓦拉地区。为了体现 Bin 128 特有的地区特性，葡萄酒置于全新与旧的法国橡木桶中熟化 12 个月。这手法由 1980 年代开始，酒庄以法国橡木桶取代了美国橡木桶后，一直沿用至今。
葡萄品种	设拉子
葡萄产区	库纳瓦拉
葡萄酒分析	酒精度：14.5% 酸度：6.4 克/升 pH 值：3.64
熟化	置于法国大橡木桶中熟化 12 个月（30% 为全新、30% 为 1 年陈、40% 为 2 年陈）
酿造条件	冬季和春季的温度高于平均水平。整个冬季的降雨量低于平均值，由于八月较往常更为干燥，干燥天气持续了整个春季，使得葡萄藤较早生长。一月份，一场显著的大雨使得夏季的降雨量比平均水平还要多十毫米。初夏温和的气候进一步保证了这一年果实的稳步熟成，整个夏季，库纳瓦拉地区有十天气温超过 35 度。
颜色	深紫红色，边缘带紫色
香气	芳香四溢，散发着红肉(牛肉)、风干腌制的意大利肉类和生牛肉香味。 香料味道慢慢释放出来， 有胡椒牛排，伍斯特酱配菜的香味……果味不是很突出。 佳酿年轻时，有已切开的燕麦香味——是新鲜的，不是已包装的？肯定是的，绝对是燕麦粥的味道。还有丝丝微妙的橡木味。
口感	鼠尾草和月桂叶香味， 配合从橡木味衍生而来的印度香料和黑色浆果味道。哪一种橡木的味？不言而喻的法国气息？ 相比地区著名的明显强势/厚实的特征，这款酒口感醇和丝滑……被平衡、泥土质感、颗粒状的丝滑单宁覆盖着。 显然，是库纳瓦拉出产的。
最佳饮用期	现在到 2030 年
最后品酒时间	2017 年 7 月