



BIN 23 阿德莱德山区黑皮诺 2016年

“这一年份的 Bin 23, 拥有 3A 评分品质: 专注、引人注目和权威 (Alert/Arresting/Authoritative), 或换句话说: 诱人、迷人和吸引人。”

“可能是风味最佳的 Bin 23 黑皮诺。”

彼得·嘉高
PENFOLDS 首席酿酒师

概述	Bin 23 之名来源于黑皮诺葡萄酒熟化的地点——玛格尔庄园 第 23 号酒窖。Bin 23 阿德莱德山区黑皮诺是 Penfolds 红葡萄酒中一款充满活力的佳酿, 在改良的同时, 保留产区特色, 展现各种黑皮诺葡萄复杂的特征。在酿制此款 Bin 23 黑皮诺的过程中, Penfolds 和凉爽的气候、高海拔的阿德莱德山区葡萄酒产区之间的关系日趋稳固, 最终成功缔造出 Penfolds 窖藏珍品阿德莱德山区黑皮诺。 <ul style="list-style-type: none">- 手工采摘, 18% 整串保留- 仅沥汁, 未进行压榨- 天然发酵- 9 个月的粗糙酒渣沉淀, 去除 SO2- 不进行提炼
葡萄品种	黑皮诺
葡萄产区	阿德莱德山区
葡萄酒分析	酒精度 14.5%, 酸度 6.0 g/L, PH 值: 3.53
熟化	法国橡木桶 (27% 新) 中熟化 9 个月。
酿造条件	阿德莱德山区在 2016 年份的生长季节始于温和而干燥的气候条件。整个冬天降雨量低于平均水平, 干旱持续贯穿整个春季, 使得葡萄树早早生长。开花挂果时的有利条件, 带来了较好的收成, 高于平均水平。夏末时期的降雨, 大多数情况下都发生在果实转色期。凉爽的 2 月意味着稳步成熟, 提早收成, 以及温和干燥的生长季节。2 月和 3 月的好天气容许稳步采收, 有利于形成风味和保留酸度。
色泽	亮红色酒体
香气	散发着一股令人回味的黑比诺芳香、洋溢着黑森林蛋糕、皇家基尔鸡尾酒和樱桃衍生品的气息——(黑巧克力)成熟的樱桃香气、樱桃果酱和樱花香。 苏打面包的香气提升了早期从橡木桶中获得芳香, 缓缓释放出来……. 淡淡的烧焦味。 咸味特质越来越明显, 有点类似猪肉脯肉脂肪和脆皮的味道。 这些是你黑皮诺的描述期待吗?
口感	平衡而优雅……甚至有些低调的酒体。 带有水果和葡萄品种的特色, 兼有岁月底蕴和阿德莱德山区的产区特征。 质感坚实, 单宁丝滑, 恰当的橡木香味和令人喜爱的酸度。 完整、自信。
最佳饮用期	现在至 2022 年
最后品酒时间	2017 年 8 月