



葛兰许

2013年

“距离我们钟爱的 1953 年份葛兰许发布时间已经 60 年了。2013 年份能否超越前贤，到底这款只有 4 年半酒龄的葡萄酒威力有多强大？令人期待！”

“毋庸置疑，2013 年份将很快成为众人认定的经典『Penfolds 年份』……事实上，随着时间的推移，亦将证明这是一款经典的『葛兰许年份』！”

“不论是风格/重量/酿酒过程/窖藏价值上，都与 2008 年份葛兰许不尽相同。”

“丰富的感官享受，口感接近无法抵抗程度般的醇厚。请注意——这是至高无上的味蕾享受。备受瞩目，这是一款真正的上乘佳酿，值得尽情享受！”

彼得·嘉高
PENFOLDS 首席酿酒师

概述	作为 Penfolds 跨产区、跨庄园混酿哲学的最早践行者及最完美呈现，葛兰许无疑是整个澳大利亚最受瞩目的顶级佳酿，也是南澳获得官方认可的文化遗产之一。葛兰许选用果味丰富、充分成熟、质地多样的设拉子葡萄果实酿造而成。这款佳酿极富澳洲特色，同时也是世界公认的品质最为稳定的葡萄酒之一。从 1951 年以来，葛兰许从未间断生产，向世人展现了设拉子果实与南澳土壤和天气完美结合的独特魅力。
葡萄品种	96% 设拉子, 4% 赤霞珠
葡萄产区	巴罗萨莎谷、麦克拉伦谷、库纳瓦拉、玛格尔庄园
葡萄酒分析	酒精度: 14.5%, 酸度: 6.8 克/升, pH: 3.65
熟化	置于 100% 全新美国橡木桶中熟化 20 个月
酿造条件	2013 年份特征与 2006 年相近，南澳大利亚大部分地区经历干旱的冬季，初春时节葡萄藤缺水，早已适应干旱条件。麦克拉伦谷却是个例外，冬季降水量充沛，超出长期平均水平。于多个地区发现提早发芽的现象。干燥和暖的春季气候有利于葡萄树冠生长与产量提升，为 2013 年份生长季节带来独特的特征。整个 10 月、11 月以及 1 月初都处于温暖气候，使得 2013 年份早早进入收成期，产出味道浓郁的果实。干旱温暖的气候条件，以及比平均水平略低的产量，所收获的葡萄酿制出拥有结构坚固的单宁，强而有力，酒香迷人的佳酿。玛格尔庄园的果实均于 2013 年 2 月 14 及 15 日采用原始经典的方式，以人工采摘。
色泽	厚实、黑色的核心，深红色酒体
香气	丰富的酱油、海鲜酱、浓缩意大利醋的香气袭来/ 涌现/爆发……混合樱桃酒与新鲜覆盆子香味。酒体香味带出明显的橡木桶发酵、挥发性酸度以及葛兰许的酸味特色，展现果实与橡木之间的完美平衡。如此“出色”的香味——色泽透亮、光彩、亮泽、风味十足——超越酒龄及生长环境的应有表现。
口感	强而有力 无缝、紧密的结构。不会过度强大亦不厚重，但紧实、强劲、活力十足。 黑色沉积层——黑色水果、黑色甘草、黑布丁、黑色无花果、黑色豆蔻…… 单宁明显有力，余味持久，覆盖整个口腔，橡木几乎全被遮盖，浸没在单宁/ 橡木/ 酸度/ 风味混合而成的海啸之中。 果味？该由何处开始？请耐心等待。
最佳饮用期	2020 年 - 2060 年
最后品酒时间	2017 年 8 月