



## BIN 28 卡侭那设拉子

2015年

“精炼——内敛！现在就请你品尝一杯。入口轻松。用一个被滥用的描述：天衣无缝——一款迷人、悠长、平衡而精致的美酒。”

没有粗糙的结尾，没有明显的棱角。但这就是 Penfolds 卡侭那 Bin 28 设拉子吗？肯定是的，这种风格从 1959 年延续至今，没有任何改变。”

彼得·嘉高  
PENFOLDS 首席酿酒师

概述	Bin 28 是澳大利亚温暖产区设拉子的典范 —— 成熟果香，口感丰厚结实。Bin 28 首发于 1959 年，它的名字取自于 Penfolds 酒庄在 1945 年于巴罗萨谷购买的卡侭那葡萄园。如今，Bin 28 是一款跨产区、跨葡萄园选材的混酿葡萄酒，而大部分的葡萄依然来自巴罗萨谷。
葡萄品种	设拉子
葡萄产区	麦克拉伦谷、巴罗萨谷、帕史维、拉顿布里、罗布
葡萄酒分析	酒精度：14.5% 酸度：6.8 克/升 pH 值：3.61
熟化	置于陈年美国大橡木桶熟化 12 个月
酿造条件	秋季和早冬的降雨量高于平均水平。八月初，降雨骤停，整个春季只有少量雨水。干爽的春季让葡萄藤冠提前生长。开花挂果期间的温暖干燥气候也让葡萄藤生长迅速，提早开花。二月份的周末非常炎热，拉高了平均最高温度，带来了一个早熟收成的年份。
颜色	深红色
香味	充满异国情调风味，散发着樟脑、羊毛脂、冷羊肉、牛蒡/蔬菜汤的味道。接着香草味、点心和巧克力石板街棉花糖味不断上升。随后散发着若有似无的咖啡粉、香料和榛子饼干/薄饼般的香味。
口感	充满活力，清新活泼。柔长、成熟的单宁——圆润、丝滑、纤细。散发着丰富黑樱桃果味，浓郁可口，还有更多味道在涌出来) (这就是为什么我们不只是写成熟的樱桃!) 甜美多汁，酒精味和橡木味没有侵占整体味道。低调的酸度可以确保较长的窖藏能力。
最佳饮用期	现在至 2032 年
最后品酒时间	2017 年 7 月