



## 玛 格 尔 庄 园 设 拉 子 2 0 1 5 年

“玛格尔庄园设拉子——永远是 Penfolds 系列里的重要一员，但与众不同。”

“今年玛格尔庄园的设拉子果实更大、更浓郁。充分彰显出年份特色，  
庄园特色真实的表现：风格和产区。”

“部分经过橡木桶发酵，新橡木带来敏感积极的影响，  
积极萃取水果芳香，快速摇晃酒杯带来最佳感受！”

彼得·嘉高  
PENFOLDS 首席酿酒师

概述	这款玛格尔庄园的单一葡萄园酒与 Penfolds 酒庄的创建有着千丝万缕的联系。葡萄果实取自位于阿德莱德东部（离市区中心仅 8 公里路程）的玛格尔庄园。该庄园建于 1844 年，是 Penfolds 酒庄最古老的庄园。葡萄果实在这个庄园内完成压榨、发酵及熟化等工序。玛格尔庄园设拉子于 1983 年首次推出，酒体中等，风格优雅，经过法国及美国橡木桶的熟化后，呈现出柔滑的质地和精致的单宁。这款佳酿口感现代，却是经过手工采摘、开口发酵罐发酵以及筐式压榨等传统工艺酿造而成。
葡萄品种	设拉子
葡萄园地区	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 7.2 g/L，PH 值 3.52
熟化	置于法国橡木桶（70% 新）和美国橡木桶（30% 新）熟化 18 个月。
年份条件	秋季和初冬的降雨及气温高于长期平均水平。8 月初雨停，整个春天仅有几场短暂的阵雨。温暖而干燥的气候贯穿整个生长季节，加快生长速度，开花较早。2 月周末迎来了高温热浪，导致最高温度高于往常平均值，让葡萄早早成熟收成。玛格尔庄园的果实于 2015 年 2 月 9 日及 10 日进行手工采摘
颜色	单一葡萄园玛格尔庄园佳酿拥有令人印象深刻的深度，深红色酒体，核心呈紫色/黑色。
香气	玛格尔庄园的设拉子经过橡木桶发酵而变得柔和——有巴西坚果/栗子的油腻还有青铜油脂和烟尘的味道。持续的开放式的发酵程序并没有吹散浓郁的香料味道——碎黑胡椒、八角茴香、胡椒、檀香和月桂叶。散发着诱人的烤牛肉和红肉香味，让人想立即品尝而非满足于嗅觉上的享受。
口感	酒体适中……但只限于今年的系列来看。 果味鲜美多汁，满含夏日布丁、黑森林蛋糕、腌制李子和黑莓香气。 如酒标所述，酸度新鲜诱人——酸度后期散发出柑橘风味和肉桂味。 单宁细致，呈粉末状，橡木味与葡萄酒融合，口感十分平衡。
最佳饮用期	2019 年 - 2032 年
最后品酒时间	2017 年 7 月