

# BIN 150

## 2017年玛拉南戈设拉子

BIN 150玛拉南戈设拉子独特的微产区风味毫无疑问是Penfolds奔富的个性诠释。葡萄生长在玛拉南戈古老的土地上，靠近巴罗莎谷中心地带，位置偏西北，气候温暖干燥，再加上肥沃的红土壤，创造了酿造高品质葡萄酒的优越条件。BIN 150的风格具现代感，是设拉子的另类表现，熟化过程采用新旧混合的法国及美国橡木桶，与Penfolds奔富的传统理念一脉相承。

### 葡萄品种

设拉子

### 葡萄酒产区:

玛拉南戈、巴罗莎谷

### 葡萄酒分析

Alc/Vol: 14.5%, Acidity: 6.7 g/L, pH: 3.65

### 熟化

置于美国橡木桶 (28%全新, 25%一年陈) 和法国橡木桶 (25%全新, 22%一年陈) 中熟化12个月

### 酿造条件

玛拉南戈位于巴罗莎谷的中心，冬季和春季的降雨量超过以往长期平均水平，九月的降雨量甚至打破了135年来的记录。到了十月，多风的天气让种植园重新回归干燥，给果实的成熟带来了挑战。虽然生长期经历了史上最高和最低的温度，不过好在总体的气候还算凉爽，只有三月的气温比以往平均温度高些。持续凉爽的气候延长了葡萄的生长周期，开花、转熟期也比往年更晚一些。三月气候温暖，温度达到30年来的第二高记录，这次热浪发生的时间是偶然的，葡萄恰好得以在完美的气候条件下进入收获期。整个巴罗莎谷的设拉子果实和整串重量都高于平均水平，口感优质，色泽明亮鲜艳。

### 最佳饮用期

2020年 - 2032年

### 最后品酒时间

2019年6月

### 色泽

深黑色，边缘显石榴红

### 香气

这款佳酿的香气富有层次，首先是预料之内的月桂叶、无花果、温柏和黑布丁的气味；预料之外的则是奶油曲奇和脆皮巧克力雪糕冰棒的味道。最后是让人难以置信的冰咖啡、黏黏的布丁和奶油酥饼的味道。

毋庸置疑，从它如此复杂层次的香气可以断定，这一定是一款用巴罗莎谷玛拉南戈设拉子酿制而成的佳酿。不过只需闻一闻，就能享受上述美食，而且不用担心摄入卡路里而变胖！

### 口感

口感不会像香气字面上描绘的那样复杂，它更像是希腊羔羊搭配迷迭香、骨髓或是鞑靼牛排，以及生牛肉的味道。即便如此，这款佳酿的果味也很突出，主要是杜松、草莓、蔓越莓和可乐果的味道。顺滑的单宁配以恰当选择用来熟化的橡木桶，使得这款Bin 150口感舒适而丰富，并使它成为一款时髦的佳酿。



数造不凡