

BIN 23

2018年黑皮诺

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，于2017年缔造出 Penfolds奔富窖藏珍品阿德莱德山区黑皮诺。Bin 23黑皮诺是Penfolds奔富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奔富和凉爽气候产区之间的关系日趋稳固，最终成功缔造出这款窖藏珍品Bin 23黑皮诺。

葡萄品种

黑皮诺

葡萄酒产区

亨蒂、塔斯马尼亚、阿德莱德山区

葡萄酒分析

酒精度:14.5%，酸度:5.6克/升，pH:3.59

熟化

置于法国橡木桶(17%全新)中熟化8个月

酿造条件

这是第一款由亨蒂(维多利亚)、塔斯马尼亚和阿德莱德山区三个产区混酿的Penfolds奔富Bin 23葡萄酒。三个产区都经历了相对潮湿的冬季，整个生长期的土壤湿度较好。亨蒂的潮湿气候持续到十二月中旬结束，接着迎来的是相对干燥的气候条件。塔斯马尼亚葡萄生长季节期间的气候条件最佳，果实成熟时气候晴朗温暖、没有霜冻，收获期气候温和干燥、有助于丰收。阿德莱德山区与亨蒂在生长季后期都经历了炎热的一月。整个收获季井然有序，各产区的葡萄均匀成熟，具有显著的品种特色和饱满的色泽。

最佳饮用期

现在到 - 2024年

最后品酒时间

2019年6月

色泽

富士苹果红

香气

扑鼻而来的是优雅的黑莓和白树莓果实的香气，是的，凉爽清新的黑皮诺。随之而来的味道是百里香、匈牙利甜椒和难以辨别的一丝香气，像是藏红花，也像是芥菜籽，大概只有借用分光光度计才能辨别……!?!是橡木吗?或者八角茴香才是一条线索?坐下后，一丝铅芯的气味极其细微，但足够让人坚信那是夏栎或是无梗花栎的踪迹。

口感

酒体适中，其重量和质地无疑受到了极具魅力的糖份影响，让人留下深刻印象的与其说是柔和的单宁，不如说是让人令人垂涎欲滴的樱桃和草莓果味。接踵而至的是潮湿土壤里的欧洲萝卜和大头菜风味。橡木的味道起到了增添层次而非增添新口味的作用。这是17%全新，还是0.17%全新的橡木桶?

Penfolds®

数造不凡