

BIN 311

2018年霞多丽

Bin 311霞多丽的酿造标志着Penfolds奔富酿酒师的信条,即我们始终前往果实生长最佳,最贴合佳酿风格的地方。2018年,果实的主要来源地移向了气候凉爽的地区,如阿德莱德山区,唐巴兰姆巴和塔斯马尼亚。Bin 311承载着淡淡的柠檬香味和矿物酸,同时置于陈年木桶中熟化、酿制,过滤流程保持在最少,从而保证天然优雅的果实风味。

葡萄品种

霞多丽

色泽

淡草色

葡萄酒产区

阿德莱德山区、唐巴兰姆巴、塔斯马尼亚

香气

完整的香气包裹着多种果实的芬芳,柑橘、葡萄柚、和白桃,也有些许冰果露、甘菊和山羊乳干酪的味道。这是一款混合澳大利亚三大经典产区的霞多丽,甚至无需轻摇酒杯或是醒酒,只要倒入杯中,整个世界都为之一倾倒。

葡萄酒分析

酒精度:13%, 酸度:6.9克/升, pH:3.19

口感

首先,这款佳酿十足清新,却也不失丰富而完整的口感。有人会说,2018年的霞多丽比起以往几年规矩了一些,但是这款霞多丽仍然带着Bin 311独有的矿物酸度和线条感。可以明显品味到蜜瓜和白桃的味道,然后是冰果露、清新的柠檬挞的味道,还有一丝可爱的奶味提升了整个口感和层次感。当然,品尝这样一款经典的Penfolds奔富佳酿一定让人余味绕梁,如此口感醇厚、清新而坚定的美酒,还在等什么呢?

熟化

置于法国橡木桶(30%全新,20%一年陈,50%陈年)中熟化10个月

酿造条件

2018年Penfolds奔富Bin 311霞多丽源自Penfolds奔富的三大典型产区:阿德莱德山区、唐巴兰姆巴和塔斯马尼亚。三个产区冬春季经历的充足降雨量为葡萄的生长期创造了有利的条件。唐巴兰姆巴充沛的降雨一直持续到十二月,紧接着气候开始变得干燥,而二月的凉爽气候则使果实的收获缓慢持续的进行。阿德莱德山区葡萄的生长期伴随着炎热的一月落下帷幕。塔斯马尼亚产区一月迎来的是温暖晴朗的气候,一直到葡萄的成熟期都没有出现过极端炎热的天气情况。三个产区的葡萄收获都井然有序的进行,葡萄均匀成熟,具有显著的品种特色和适宜的酸度。

最佳饮用期

现在到 - 2025年

最后品酒时间

2019年6月



数造不凡