

# BIN 389

## 2017年赤霞珠设拉子

Bin 389是葛兰许原创人麦克斯·舒伯特的另一佳作。葡萄酒在葛兰许用过的橡木桶中熟化,因此被俗称为“小葛兰许”。Bin 389首创于1960年,为Penfolds奔富酒庄建立了红葡萄酒的市场地位,集合了赤霞珠的清晰结构及设拉子的丰厚口感。Bin 389成功地体现了Penfolds奔富酒庄在平衡果实与橡木风味的精湛酿酒技术。

### 葡萄品种

54%赤霞珠, 46%设拉子

### 葡萄酒产区

麦克拉伦谷、巴罗莎谷、帕史维和拉顿布里

### 葡萄酒分析

酒精度:14.5%, 酸度:6.7 克/升, pH:3.66

### 熟化

置于美国大橡木桶 (29%全新, 50%一年陈, 21%二年陈) 中熟化12个月

### 酿造条件

整个南澳的种植产区经历了凉爽潮湿的冬季和春季, 土壤湿度较好, 甚至打破了南澳的几项长期降雨记录。多风的春季给果实成型带来了挑战, 不过同时也消除了霜冻的威胁。普遍凉爽的气候延长了葡萄的生长周期, 开花、转熟期也比以往长期平均时间更晚一些。一些葡萄园的葡萄从发芽到开花的时间比以往延长了两周之多。2017年, 产区并没有受到热浪的侵袭, 只有几天的温度超过摄氏四十度。正是这三月的温暖天气, 使葡萄在成熟期拥有完美的色泽和鲜明的品种特色。

### 最佳饮用期

现在到 - 2030年

### 最后品酒时间

2019年6月

### 色泽

深红色

### 香气

初闻是赤霞珠特有的黑醋栗的香气, 但不止于此。渐渐品到芥末香料、蜜蜡、柠檬/蜂蜜茶和百里香的芬芳。接下来是樱桃木、菝葜、茴香的香气, 最后是湿冷的铁和胡椒树气味的点缀……经过时间的沉淀, 四个层次的香气从瓶中释放到鼻尖, 无拘无束。

### 口感

如同之前经典年份的佳酿一样, 拥有完整而饱满的口感, 也有熏牛肉的味道。但它的口味和质地更引人入胜, 从中能够品到石榴、蔓越莓、马达加斯加香草和甘草的味道。从始至终, 这款年轻的佳酿被柔软而均匀的单宁调和。整个熟化过程恰当地选择了新的橡木桶。

The Penfolds logo is written in a stylized, red, cursive script. The word "Penfolds" is followed by a registered trademark symbol (®).

数造不凡