

BIN 407

2017年赤霞珠

随着优质赤霞珠的日益普及，Penfolds奔富在1993年发布了首创年份1990年的Bin 407。Bin 407的灵感来自Bin 707，它不仅展现了赤霞珠的独特风味，而且结构清晰，极具层次感。Bin 407是Penfolds奔富酒庄跨产区、跨葡萄园选材的混酿成果，适当运用法国和美国橡木桶来熟化葡萄酒，成功地保留了以成熟果实为核心的结构。

葡萄品种

赤霞珠

色泽

石榴红

葡萄酒产区

帕史维、麦克拉伦谷、巴罗莎谷、库纳瓦拉、拉顿布里

香气

赤霞珠包裹住了所有的香气，首先扑鼻而来的是紫罗兰和桑叶的香气，搭配着茴香、肉桂和柑橘的风味；随之而来的是番茄酱、大豆、碘和中式香料与中式高汤腌料的味道。至此还未结束，最后，甜苏梅酱、海鲜酱和烤鸭的香气迅速蔓延而来。

葡萄酒分析

酒精度：14.5%，酸度：6.6克/升，pH：3.63

口感

初品立刻感受到比起波尔多赤霞珠，更像是托斯卡纳风格的赤霞珠葡萄酒。尽管如此，它依然具有十足的南澳特色。也许是橡木桶熟化的原因，这款酒起初的口感是酸樱桃配着一丝淡淡的樱桃木味。令人垂涎欲滴的多汁口感中，伴随着美味可口、清凛而有力的单宁。深色水果和西班牙绿橄榄的味道更添风味。2017年赤霞珠，与2010年和2016年的佳酿不尽相同，当然，也没有想要一样的打算！

熟化

置于法国橡木桶（18%全新）和美国橡木桶（14%全新）中熟化12个月

酿造条件

南澳种植园经历了凉爽而潮湿的冬季和春季，打破了南澳的几项长期降雨记录，一直到入夏前几乎都不需要额外的灌溉。气候温和的区域经历了多风的春季，尤其是十月期间，这为果实的成形带来了挑战。尽管春季温度较低，多风的气候却可以缓解拉顿布里和库纳瓦拉霜冻的威胁。普遍凉爽的天气延长了葡萄的生长周期，开花、转熟期也比往年更晚一些，一些种植园的葡萄从发芽到开花比以往平均时间延长了两周之多。没有热浪的侵袭，仅有几天的温度超过四十摄氏度。三月天气温暖宜人，这使得葡萄在成熟期拥有较好的色泽和鲜明的品种风味，而南部凉爽区域的收获期甚至延迟到了五月初。

最佳饮用期

现在到 - 2030年

最后品酒时间

2019年6月



数造不凡