

BIN 51

2019年伊甸谷雷司令

Bin 51始于20世纪90年代,是Penfolds奔富白葡萄酒发展计划的重要成果之一,它的风格反映了伊甸谷的许多独特地理条件。伊甸谷的高海拔地理优势与凉爽气候使雷司令得以拥有复杂、优雅的气质,并蕴含窖藏潜力。南澳以生产优质雷司令闻名于世,其中伊甸谷始终拥有着重要地位。较为年轻的Bin 51拥有显著的花香以及柑橘类芳香,其矿物味与自然的酸度增添了层次感与质地。Penfolds奔富 Bin 51伊甸谷雷司令的发展开启了Penfolds奔富酿造雷司令的历史新篇章。

葡萄品种

雷司令

色泽

淡草色

葡萄酒产区

伊甸谷

香气

开瓶,倒入杯中,轻晃酒杯,立刻扑鼻而来的是柑橘、柠檬水和香橙花的芬芳,整个香气不止于伊甸谷经典的花香,还包裹了多种柑橘的味道。这是经历了比往年平均水平更加温暖的生长季所带来的变化。细细一品,淡淡的薰衣草、荔枝和一丝豆蔻芳香,其多样性、品调和地域特色,毋庸置疑。

葡萄酒分析

酒精度:12.5%,酸度:6.8克/升,pH:3.01

口感

相比2000年早期的Bin 51来说,这款2019年伊甸谷雷司令佳酿口感更佳饱满,这无疑是2019年更为干燥而温暖的收获季所带来的。初品时,令人着迷的柠檬茶蛋糕、带着茉莉花香的苹果干酪和塔西堤柠叶的味道充盈着口腔,同时还有一丝活泼的酸,让这款佳酿变得柔和,入口舒适。伊甸谷雷司令藏窖潜力适中,因此建议即时饮用,和朋友们一起分享吧!

熟化

不锈钢罐中熟化3个月

酿造条件

这款2019年份的佳酿虽数量稀少,但质量上乘。与南澳其它葡萄产区一样,伊甸谷经历了非常干燥的冬春两季后,一到二月份的夏季变得更炎热干燥。低湿度的气候条件使得整体的葡萄产量达到了历史最低点。但是,干燥的气候条件也使得整个生长期内葡萄没有受到任何病害的威胁。因此雷司令最后具备出色的品种特色和自然的酸度。

最佳饮用期

现在到 - 2026年

最后品酒时间

2019年6月

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