

葛兰许

2015年

作为 Penfolds 奔富跨产区、跨庄园混酿哲学的先驱及最完美的表达，葛兰许无疑是整个澳大利亚最受瞩目的珍酿，也是南澳获得官方认可的文化遗产之一。葛兰许选用果味丰富、充分成熟、质地多样的设拉子葡萄果实酿造而成。这款佳酿极富澳洲特色，同时也是世界公认的品质最为稳定的葡萄酒之一。从 1951 年以来，葛兰许从未间断生产，向世人展现了设拉子果实与南澳土壤和气候完美结合的独特魅力。

葡萄品种

98%设拉子, 2%赤霞珠

葡萄酒产区

巴罗莎谷、麦克拉伦谷、克莱尔谷、玛格乐酒庄

葡萄酒分析

酒精度: 14.5%, 酸度: 6.7 克/升, pH: 3.62

熟化

置于全新美国橡木桶中熟化20个月

酿造条件

南澳的优质葡萄产区，冬季和初春的降雨量接近长期平均水平。从八月起，天气变得干燥，只有少量春雨降落。整个九月至三月的降雨量达到历史最低值，供水也变得紧张。温暖干燥的气候条件有利于早期开花和结果。初夏的温度略低于往年平均气温，没有特别强烈的热感。设拉子采收开始后，采收速度很快，多数设拉子收获时间早于往年。虽然这样的气候降低了设拉子整体产量，却让果实的质量呈现出非常优异的品质，让2015年份葛兰许成为Penfolds奔富的又一款经典年份佳酿。

最佳饮用期

2022年 - 2050年

最后品酒时间

2019年6月

色泽

整体色泽浑厚不透明，内核为深红色，边缘渐浅

香气

满溢着果实的芬芳，既活泼又富有表现力，满是葛兰许的独特个性但又不止于此……黑咖啡粉、麦芽和橄榄酱，还混合着黑土的香气，几乎接近于泥炭。酸性的特质混合着黑果皮的浆果味扑鼻而来，与黑甘草及黄豆的味道混为一体。橡木的清香被完全隐藏了起来。现在，拿起杯子，再闻一下！

口感

入口即是深色水果活泼的口感，像是一块圣诞布丁，或是水果蛋糕。但是其果味不止于此，还有铁、矿石、碘、石墨、黑色墨水和粘稠的黑色布丁风味。当然，还有完美无瑕的、蜂窝状的单宁，但没有蜂蜜！橡木的味道几乎难以察觉。是的，虽然这款葛兰许在新制的橡木桶中酿制，但依旧遵循着葛兰许独有的熟化酿造工艺。2015年葛兰许的味道相当复杂，仅仅饮一口似乎很难拥有全面、获得完整的“第一印象”，但无疑，这是一款值得窖藏的佳酿。这就是2015年葛兰许。



数造不凡