

BIN 28 卡俚那

2017年设拉子

BIN 28 是澳大利亚温暖产区设拉子的典范——成熟果香，口感丰厚结实。BIN 28首发于1959年，它的名字取自于Penfolds奔富酒庄在1945年于巴罗莎谷购买的卡俚那葡萄园。如今，BIN 28是一款跨产区、跨葡萄园选材的混酿葡萄酒，而大部分的葡萄依然来自巴罗莎谷。

葡萄品种

设拉子

葡萄酒产区

巴罗莎谷、麦克拉伦谷、帕史维

葡萄酒分析

酒精度:14.5%，酸度:6.5 克/升，pH:3.58

熟化

置于陈年美国大橡木桶熟化12个月

酿造条件

2017年，南澳的葡萄产区经历了凉爽而潮湿的冬春两季，土壤潮湿度较好。南部的长期降雨打破了多年来的降雨记录，一些地区甚至发生轻微洪涝现象。到了十月，多风的天气为果实成熟带来挑战的同时也吹走了来自帕史维和巴罗莎谷的霜冻。凉爽的气候延长了葡萄的生长周期，开花、转熟期也比预期更晚一些。没有经受热浪的侵袭，只有几天温度超过40摄氏度。正是三月的温和气候，使得葡萄在成熟期拥有美好的色泽和葡萄品种的标志性特征。设拉子的成熟期推迟至三月中，比往年晚了一个月之久。

最佳饮用期

现在到 - 2030年

最后品酒时间

2019年6月

色泽

整体为绯红色，边缘略显石榴红

香气

生机勃勃的香气扑面而来，初闻让人回忆起学生时代夹心软糖的味道，接着是淡淡的甘草和红加仑。枸杞果、野生的树莓和红果实制成的酸辣酱，似乎还有短暂的檀香木香料的味道？也许是吧。

口感

口感均衡，黑色水果和设拉子的味道萦绕在口腔里，凸显着这款Bin 28的独特魅力。其味似牛肝菇汤，搭配质地分明的沙质单宁。此外，还能品到烟草、辣椒酱油和罗望子的味道，可以说是余韵绵长！最后苦而甜的回味短暂即逝，像是内格罗尼酒或西娜尔酒的味道。非常期待这款2017年Bin 28在瓶内的升华！

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