

玛格尔庄园

2017年设拉子

这款玛格尔庄园的单一葡萄酒与Penfolds奔富酒庄的创建有着千丝万缕的联系。葡萄果实取自位于阿德莱德东部(离市区中心仅8公里路程)的玛格尔庄园。玛格尔庄园建于1844年,是Penfolds奔富酒庄最古老的庄园。葡萄果实在这个庄园内完成挤压、发酵及熟化等工序。玛格尔庄园设拉子于1983年首次推出,酒体中等,风格优雅,经过法国及美国橡木桶的熟化后,呈现出柔滑的质地和精致的单宁。这款佳酿口感现代,却是经过手工采摘、开口发酵罐发酵以及筐式压榨等传统工艺酿造而成。

葡萄品种

设拉子

色泽

亮樱桃红

葡萄酒产区

玛格尔庄园

香气

初入鼻尖的是浓郁的花香,似是乡间小屋花园里的紫罗兰的芬芳,花香和矿物的香气融合而成了酒香。果味?是桑葚和蓝莓,不愧是玛格尔庄园的佳酿!橡木的味道几乎难以察觉,更像是开心果或坚果的气味(或是果仁蜜饼),香气层次丰富,引人入胜。

葡萄酒分析

酒精度:14%, 酸度:7.3克/升, pH:3.52

口感

口感平衡、清新而诱人。多汁而令人垂涎的酸味配上柔和羽毛般柔软的单宁,与这款酒体适中的佳酿完美融合。樱桃、开心果(奶油杏仁)和蔓越莓(燕麦坚果能量棒)的组合,搭配可乐果和番石榴蜜柑的独特风味,为意大利红葡萄酒的爱好者打开了一扇窗,引领他们体验丰富口感和质地的玛格尔庄园佳酿。

熟化

置于新法国橡木桶(30%新)和美国橡木桶(20%新)熟化17个月

酿造条件

充足的冬季降雨为葡萄的生长季节提供了良好的土壤水分条件。玛格尔庄园与南澳的大多数葡萄园一样经历了强烈的降雨季。整个春夏季的温度明显低于长期的平均气温,并且没有受到热浪侵袭。只有9天温度超过了35度,与去年相比少了7天,因此,开花和转熟期延后了将近一个月。

整体来说,整个生长季持续了凉爽潮湿的天气。葡萄园收获期推迟到3月8日至10日,比往年晚了近一个月的时间。

最佳饮用期

现在到 - 2034年

最后品酒时间

2019年6月



数造不凡