

BIN 707

2019年赤霞珠



Bin 707是一款品质卓越的赤霞珠葡萄酒，是奔富的独特酒庄风格的代表；选用果味浓郁的果实；在新橡木桶中完成发酵熟化；表达了Penfolds奔富对跨庄园、跨产区精选果实的深刻理解。Bin 707于1964年推出首个年份。该系列葡萄酒在1970年到1975年期间停产(收获的果实用于其它葡萄酒的制造)，1981年、1995年、2000年、2003年、2011年和2017年也因当时收获的葡萄在风格和质量上未达到要求而停产。Bin 707酒体饱满且拥有优秀的窖藏潜力，在澳大利亚高品质经典赤霞珠榜单中稳居高位。

葡萄品种

赤霞珠

葡萄酒产区

麦克拉伦谷, 库纳瓦拉, 巴罗萨谷, 帕史维

葡萄酒分析

酒精度: 14.5% 酸度: 6.9 g/L, pH: 3.52

熟化

置于美国大橡木桶中熟化18个月 (100%新)

年份报告

南澳大利亚产区的东南部在当年冬季享受着高于往年的降雨量，而麦克拉伦谷和巴罗萨谷则较往年大幅下降。9月低温少雨造成了几场霜冻发生。而夏季炎热，高温导致变色期延迟。12-3月期间，巴罗萨谷经历了31天高于35°C的高温天气，同时，库纳瓦拉经历了20天高温。如此高温使得灌溉成为必须。幸而附近的南冰洋对温度的调节起到了重要的作用，最终采收得到了量少却品质卓越的果实。高质量的赤霞珠果实呈现出喜人的色泽，扎实的单宁结构及饱满的风味。

色泽:

深红色，杯心深暗不透光。

香气:

揭秘即将开始 - 扑面而来的是黑橄榄及卷烟烟丝的香气。

透出悠悠花香 - 紫罗兰、干花薰衣草以及水香花菜 (是满天星没错!)。

强烈的海浪喷涌而来 (源于41% 麦克拉伦谷?) 经过橡木桶发酵更添风味。

海浪之下掩藏了饕餮丰满的餐食 - 烘烤的禽类脂肪伴以肉桂及法国地戎芥末酱。

口感:

愈发感到产地之间的和谐共处...

麦克拉伦谷 → 前调是海浪的韵律。

库纳瓦拉 → 伴随红石土壤的芳香。

巴罗萨谷 → 坚实的底蕴扎实地出现在尾韵中，能明显的感受到巧克力雪茄的芬芳。

莓果/李子蜜饯 (肉蔻甜食) 等风味无法于其产地辨别清晰，正如其橡木桶 (100%新桶) 同样难以辨别却清晰存在。

中端口感丰富而不失细腻，清爽中流露出矿物的厚重感，丝丝单宁跃入口腔，紧紧附着味蕾，扣人心弦。

适饮时间

2025年 - 2050年

最新品鉴时间

2021年3月