



PENFOLDS奔富加州系列 2021年

品鉴笔记



2018 奔富BIN 149

赤霞珠红葡萄酒

一丝不苟地管理庄园及精选地块，奔富Bin 149赤霞珠探寻北半球不凡佳酿，辅以南澳优越赤霞珠，口味独特，与众不同。

Bin 149源于南澳产区赤霞珠的酿造，酒庄风格贯穿于酿造的整个工序。纳帕谷产区所酿造的葡萄酒呈现出强烈的单宁质感和黑色水果风味。Bin 149置于法国和美国橡木桶中熟化，更彰显奔富对产品质量的承诺。

闻香

冰茶和刺山柑的香气相继浮现。

气味的复杂度来自于迷人的在橡木桶中发酵的特性，以及奔富标志性的摩卡和樱桃白兰地的风味。

香气凝聚，逐渐融合成一种精致的气息，蕴含着生姜、可乐，绿橄榄，香菜子和波尔多汁般浓郁的味道。

口感

经典的奔富葡萄酒口感，但是层次完全不同。

细密紧致的单宁唤醒了味蕾，薄荷的香味令人惊叹。

经典橡木容器奠定了雪松、檀香和烤肉的滋味。

酒体既不喧宾夺主，同时又恰到好处。

明显的酸度让葡萄酒品尝起来更带劲，令人口齿生津、回味不尽。

色泽

明亮的深红色



葡萄品种

赤霞珠



葡萄产区

纳帕谷，
南澳



酒液分析

酒精度: 14.5%，
酸度: 7.32克/升，
pH: 3.66



熟化

置于法国橡木桶 (80%全新)
和美国橡木桶 (20%全新)
中熟化16个月



最后品酒时间

2020年9月

Penfolds®

penfolds.com

Enjoy
Responsibly