

玛格尔庄园

2019年设拉子



这款玛格尔庄园的单一葡萄园佳酿与Penfolds奔富酒庄的创建有着千丝万缕的联系。葡萄来自始建于1844年的玛格尔庄园，该庄园是Penfolds奔富酒庄历史悠久的庄园，位于阿德莱德东部（离市区中心仅8公里路程）。葡萄果实在庄园内完成压榨、发酵及熟化等工序。玛格尔庄园设拉子于1983年首次推出，酒体适中，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、开放式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

葡萄酒产区

玛格尔庄园

葡萄酒分析

酒精度: 14.5% 酸度: 6.7 g/L, pH: 3.59

熟化

置于法国橡木桶（26%新）和美国橡木桶（6%新）中熟化18个月

年份报告

产区冬春两季的降雨量比往年要少，平均温度比往年同期要高加上干燥的气候，使得葡萄藤提早发芽。在接下来的九月份有着明显的降温，减慢了葡萄树的生长，并且低温天气一直维持到整个葡萄树生长期的结束甚至比往年要延后了一周。夏季干燥及炎热，其中25天温度超过35°C（其中7天高于40°C），这使得葡萄转色期被推迟。在二月初出现了不常见的潮湿天气，给到葡萄一个恢复的机会。成熟后葡萄采用人工采摘，采摘期从二月二十六日开始到二十八日结束，比往年延后了七到十天。

色泽

深李子红

香气

闻起来像…是玛格尔庄园设拉子没错！

一阵薰衣草花香飘荡而来，毋庸置疑是源自奔富的孕育 - 比起酸度是矿物感更为明显。

明显地感受到杯中是更为熟成的玛格尔庄园果实 - 经过深度烘培的糖渍水果塔。

在此之下更复杂的气息在推动着鼻腔中的感受 - 带有百里香的肉酱汁（羊肉），摩洛哥香料和些许木调萦绕其中。

开放式的发酵，筐中压榨，木桶陈酿多元地联结呈现出此款香气扑鼻的经典玛格尔庄园葡萄酒。

口感:

入口是蔓越莓果酱，李子，黑樱桃及茴香，充盈着巧克力的芬芳。

恰如融化的巧克力酱蘸碎坚果，黑樱桃黑森林蛋糕。

典型意大利式的酸度及莹润垂涎的单宁。

余韵令人联想起可乐/香草/麦芽的香气。

最佳饮用期

今年 - 2039年

最后品酒时间

2021年3月