

BIN 23

2020年黑皮诺



Bin 23的名称灵感来源于这款葡萄酒陈年的地方，即马格格酒庄的23号酒窖，并沿袭了奔富窖藏系列黑皮诺成功与发展的步伐。Bin 23黑皮诺是奔富红葡萄酒大胆而充满活力的内在特质，持续地反映出不断发展的风格，定义产区以及许多黑皮诺品种的复杂性。奔富酒庄风格和冷凉气候地区之间的互相探索随着Bin 23黑皮诺的跨产区混酿得以延续。

葡萄品种

黑皮诺

产区及葡萄园

塔斯马尼亚，亨帝，阿德莱德山

酒款参数

酒精度: 13.5%, 酸度: 6.0 g/L, pH: 3.52

熟化陈年

(24%新) 法国橡木桶中七个月

年份报告

塔斯马尼亚整个生长季的降雨量均高于平均水平，主要是2月，3月和4月的降雨量较平均少。朗塞斯顿 (Launceston) 附近的白山 (White Hills) 葡萄园迎来20年来最高的4月降雨量。由于最低温度降低，9月和11月比往年平均温度凉爽，一月仅有两天高于35°C。凉爽的天气和间断的降雨推迟了采摘。阿德莱德山经历了漫长的干旱季节。在凉爽，干燥的条件下，2019年9月上旬甚至开始发芽的情况。十月较温暖，促使葡萄藤加速生长，然而十一月凉爽减缓了葡萄树的物候和藤蔓管理。产区在12月遭受毁灭性大火的袭击，葡萄藤严重受损。到1月底，降雨充足，从而减少了葡萄藤生长的压力。秋天来得早，阳光明媚，夜晚凉爽，非常适合葡萄成熟末期。亨帝有接近常年平均降雨量和春季温度。然后，在9月和10月有一些霜冻影响了萌芽。像澳大利亚其他产区一样，12月又热又干燥，不过和其他一些被大火困扰的产区不同，亨帝幸免遇灾。1月天气稳定，而据报道2月是有记录的最冷的高湿度天气，这是由于连续的毛毛雨天造成的。

色泽

蔓越莓红

香气

扑鼻而来的野生树莓和草莓，具有黑皮诺的典型香气，同时，还有一抹西西里绿橄榄的清新汁液。

盘旋在上方-异域气息的花香让人置身于傍晚花园的曲折小径-簇簇的芫花，杜鹃花和山茶花。

玫瑰最原始的香气，玫瑰香水和藏红花的香气静候有心的品鉴者。

刚出炉的黄油面包屑般的橡木桶风味则叙述着自己在木桶里的短暂停留。

口感

风味在酒杯中闲庭若步的逐渐被唤醒和叠加。

首先葡萄品种的典型香气得以呈现，例如切片羊肉和细腻的表面气息。

紧接着果香逐渐地浮现-草莓，石榴和大黄...加上香料-可乐和佛手柑引领其中。

润湿的石墨 (或许来自橡木桶陈年) → 精妙的一层。同时，令人愉悦的矿物质 (河流中的鹅卵石) 丰富了这款黑皮诺的质地。

最佳饮用期

现在 - 2026年

最新品鉴时间

2021年4月