

BIN 150

2019年玛拉南戈设拉子



Bin 150玛拉南戈设拉子独特的子产区风味毫无疑问是Penfolds奔富的个性诠释。葡萄生长在玛拉南戈古老的土地上，靠近巴罗萨谷中心地带，位置偏西北，气候温暖干燥，再加上肥沃的红土壤，创造了酿造高品质葡萄酒的优越条件。每个Bin 150的发布都展现了设拉子现代风格的一面，熟化过程采用新旧混合的法国及美国橡木桶，与Penfolds酿造奔富的理念一脉相承。

葡萄品种

设拉子

葡萄酒产区

玛拉南戈、巴罗萨谷

葡萄酒分析

酒精度: 14.5%, 酸度: 6.7 g/L, pH: 3.58

熟化

置于美国橡木桶（32%新，29%1年桶龄）和法国橡木桶（9%新，30%1年桶龄）中熟化12个月

年份报告

2019年的生长季十分干燥及炎热，纵观12个月份（2019年5月-2020年4月）的降雨量比往年同期低45%。春季温度比往年同期平均温度略低，即使在九月里面也有三天的最低温度甚至接近零度，致使部分葡萄受到伤害。夏季十分暖和，十二月和一月的平均温度（最低最高温度）都要比往年高，Zilm vineyard 甚至有32天的最高温度高于35' C。三月份依然干燥，但天气变得温和使得采收能够有序进行。玛拉南戈产区设拉子葡萄的低产量保证了其葡萄酒有着成熟扎实的单宁和饱满的结构感，深邃的色泽和令人惊艳的浓郁风味。

色泽:

鲜艳醒目的深红色

香气:

真是一款典型的老巴罗萨风格葡萄酒！玛拉南戈当地的铁矿物感明显。

各种强烈的香气融合，花香萦绕，有熟食风味（胡椒面团或果子冻）

胡椒、豆蔻、茴香各式复杂的香料香气扑鼻。

紧接着-新鲜的奶油蛋卷，被烤坚果，肉桂包裹。

可以明确断定它巴罗萨设拉子的血统无疑。

口感:

一种黑樱桃、成熟的草莓和蓝莓果味跃然于口，伴有一丝似果非果的气息，像是干燥的苹果皮（咖啡粉/菊苣和大豆）。

那抓人的单宁口感似乎比往年更甚（像是铁匠手中挥舞着的铁器！），并伴随着清亮的酸度。

橡木桶味明显地存在着，还需时间使其柔软以至融合。

最佳饮用期

2024年 - 2039年

最后品酒时间

2021年3月