

BIN 28 卡俚那

2019年设拉子



Bin 28卡俚那是澳大利亚温暖产区设拉子的典范——成熟果香，口感丰厚，风味馥郁。此款佳酿首发于1959年，Bin28的名字源自于Penfolds奔富酒庄1945年于巴罗萨谷购买的卡俚那葡萄园，同样也是来源于葡萄酒的最初产地。如今，Bin 28卡俚那是一款跨产区、跨葡萄园取材的葡萄酒，而大部分的葡萄依然来自巴罗萨谷。

葡萄品种

设拉子

葡萄酒产区

麦克拉伦谷，巴罗萨谷，帕史维，拉顿布里

葡萄酒分析

酒精度: 14.5%, 酸度: 6.6 g/L, pH: 3.62

熟化

置于旧美国大橡木桶中熟化12个月

年份报告

麦克拉伦谷和巴罗萨谷产区的冬季降雨比往年同期略低，但在产区的东南部却有着更多的降雨。九月份天气寒冷并伴有少量降雨，导致部分地区出现霜冻现象。夏季与往年一样炎热，高温同时也使得葡萄转色期延后。从12月到3月期间，巴罗萨谷地区有着31天出现高于35°C的天气同时麦克拉伦谷也有着25天最高温度超过35°C，为了维持葡萄树健康灌溉变得尤为重要。在产区边上冷凉的南冰洋对拉顿布里帕史维产区的气温调节起着至关重要的作用，虽然产量有所减少但依然保证设拉子果实的高质量。其高质量的葡萄酒有着深邃鲜艳的色泽，紧实的单宁和浓郁的风味。

色泽

深樱桃红

香气

深色弥漫开来，首先便是浓郁的黑色水果香气，夹杂着黑橄榄黑果酱的味道。

紧接着一种新鲜烘焙的水果蛋糕风味悠然袭来。

似乎还夹杂着焦糖无花果，榅桲，杜松子的气息，更升华了她的诱人魅力。

香气醇熟，又不过度甜腻。令人一下子就能辨别出是bin 28设拉子无疑。

口感

光彩/闪亮/晶莹/充盈 - 究竟该选用哪个词来形容这无与伦比的口感？或许该是全选吧！

那活跃的酸度跳动在味蕾之上，就像他们常说的结构立体又融合吧。

包裹交织在一起的单宁支撑着口腔令人不禁想要咀嚼一番。

它究竟是何等的一款美酒？还有那不容忽视的黑巧克力，雪茄烟斗香和大量的黑色莓果味道贯穿始终。

橡木呢？看它就在那里！

最佳饮用期

现在 - 2040年

最后品酒时间

2021年4月