

# BIN 407

2019年赤霞珠



随着澳洲赤霞珠果实品质的逐渐提升，Penfolds奔富在1993年发布了首个年份1990年的Bin 407。Bin 407的灵感来自Bin 707，它不仅展现了赤霞珠的独特风味，而且结构清晰，颇具层次感。犹如教科书般的赤霞珠风味，Bin 407是Penfolds奔富酒庄跨产区、跨葡萄园选材的混酿成果，巧妙地运用法国和美国橡木桶来熟化，成功地保留了以成熟果实为核心的结构。

## 葡萄品种

赤霞珠

## 葡萄酒产区

帕史维，库纳瓦拉，拉顿布里，麦克拉伦谷，巴罗萨谷

## 葡萄酒分析

酒精度: 14.5%, 酸度: 6.5 g/L, pH: 3.0

## 熟化

置于法国橡木桶（27%新）和美国橡木桶（8%新）中熟化12个月

## 年份报告

东南地区的葡萄园享受了相对潮湿的冬季，而麦克拉伦谷和巴罗萨谷则经历了一个较为干燥的生长季。

9月天气凉爽干燥，无大幅的霜冻天气。夏季的天气普遍炎热，高温天延缓了转色期。

12月至3月期间巴罗萨谷经历了31天超过35°C的高温天，而库纳瓦拉同样经历了20天超过35°C度的高温天，因此灌溉成为必须。

附近的大洋风为库纳瓦拉和帕史维地区温度的缓和起到了非常重要的作用。最终得到了量少却品质卓越的果实采收。高质量的赤霞珠果实呈现出喜人的色泽，扎实的单宁结构及饱满的风味。

## 色泽

深绯红

## 香气

赤霞珠的香气瞬间扑面而来，是紫罗兰、薰衣草、蓝莓和轻微的一丝红苹果花的味道。

更多的香气在慢慢延展，可以感受到：

烘焙类美味 - 丹麦点心/羊角包和黑面包皮

地中海炖菜 - 装点着些许百里香、薄荷叶和橄榄果肉，

羚羊皮，崭新的皮革香

雪松 - 低调的橡木桶气味，以熟化后的成熟气息呈现。

## 口感

酒体适中，轮廓优雅。

酸度怡人，感受到像是红醋栗果冻，乌梅的果酸。

单宁圆润而顺滑，臻酿诱人。

桶中发酵带来的香气悄然潜藏其中，不留痕迹地与果味融于一体。

总之，毫不夸张地说，是典型和平衡的赤霞珠。

## 最佳饮用期

现在 - 2039年

## 最后品酒时间

2021年4月