

精选 BIN A

2020年阿德莱德山霞多丽



Penfolds奔富精选Bin A霞多丽已发展成为一款独具特色的单一产区葡萄酒，富有现代风格与阿德莱德山霞多丽的典型特征。所有果实均经手工采摘，装入小型容器中，然后整串压榨。压榨后的果汁直接进入橡木桶中，进行自然发酵，无需添加酵母。每一批置于225升全新法国橡木桶中发酵的果实都与众不同。通过细酒泥接触搅桶，造就上佳口感与复杂程度。这款酒经过100%自然乳酸发酵。

葡萄品种

霞多丽

葡萄酒产区

阿德莱德山

葡萄酒分析

酒精度: 12.5%, 酸度: 7.2 g/L, pH: 3.19

熟化

置于法国橡木桶(86%新, 14%一年桶龄)中熟化8个月

年份报告

阿德莱德山产区在经历了2018和2019两个缺乏降雨的年份之后再次经历了一个持续干燥的冬季，这导致了在葡萄树生长期，灌溉水资源对于该产区来说尤为重要。同时干燥的生长环境也大大减少了害虫和霉菌对葡萄的威胁。2019年九月初有着凉爽而干燥的气候，使得葡萄藤得以在正常时期发芽。9月17日在高山岭地区出现了寒潮导致了小规模霜冻。暖和的十月份给到葡萄树良好的生长条件，但接下来十一月的低温使得葡萄枝叶生长减慢。在当年的十二月当地受到严重的山火灾害，损失了大量的葡萄树。到了二月份，终于迎来了一个令人欣慰的秋季，晴朗的白天和凉爽的夜晚，使得葡萄果实能完美的保留新鲜的酸度。采收季比往年稍微延后了一周，收成有所下降，但值得欣慰的是不少地块的霞多丽果实都有着优异的品质。

色泽:

浅金色伴有青柠绿色调

香气:

淡淡的火柴划燃香气和打火石的香气在空中飘荡...带着法式甜点浇上柠檬汁，西柚/白桃的感觉。

柑橘类花香，煮梨，焦糖布丁，黄油面包，一丝丝奶油感一点点坚果味（腰果）。

伴着些许咸度，细腻精致，完美和谐。

口感:

诱人的鲜切无花果，西柚，柠檬和些许咸味。

果味无疑是主角，在口中翩翩起舞引人瞩目。

线性的酸度贯穿果香，无与伦比地展开，它在慢慢延伸，带来纯净余味绵延不绝。

它仍在沉睡，需要时间。

最佳饮用期

2022年 - 2030年

最后品酒时间

2021年4月