

BIN 389

2019年赤霞珠设拉子



Bin 389是葛兰许缔造者麦克斯·舒伯特的另一佳作。Bin 389葡萄酒在葛兰许曾经的年份熟化时曾用过的橡木桶中熟化，因此被称为“小葛兰许”。Bin 389首创于1960年，为 Penfolds奔富酒庄建立了红葡萄酒的市场地位，集合了赤霞珠的结构感及设拉子的丰厚口感。成功地体现了果味与橡木风味之间的巧妙平衡与精湛酿酒技术。

葡萄品种

53% 赤霞珠, 47% 设拉子

葡萄酒产区

帕史维, 麦克拉伦谷, 库纳瓦拉, 拉顿布里, 巴罗萨谷

葡萄酒分析

酒精度: 14.5%, 酸度: 6.7 g/L, pH: 3.59

熟化

置于美国橡木桶中熟化 (25%新桶)

年份报告

整个东南地区葡萄园在生长季节享受着较高的冬季降雨量。麦克拉伦谷和巴罗萨谷降雨量则较往年有所下降。

9月气温凉爽少雨导致少许霜冻发生。

夏季炎热，高温延迟了转色期。

12-3月期间，巴罗萨谷经历了31天高于35' C的天气，库纳瓦拉经历了20天高于35' C的天气。

灌溉成了保证葡萄藤健康必须的操作。附近的南冰洋对温度的调节起到了重要的作用，使得最终的果实保持绝佳的色泽，紧实的单宁和浓郁的风味。

色泽

深暗红色

香气

充沛的果味扑面而来，其它香气也准备呼之欲出…

可乐，研磨过的巧克力碎块，卡布基诺粉霜与杜松子，鼠尾草/迷迭香的香料味交相呼应。

其他芳香更增添了香气成分的复杂性：黄糖、甘草 - 就像是白兰地酒的香味 - 而逐渐又被糖渍的血橙干香气替代。

橡木的感觉似乎被掩盖了，而少许雪松，石墨的气息将随着瓶中熟化而更显清晰。

肉类的香气尚未释放，而那一丝意式牛肉干的味道已然令人满足。

毫不掩饰的复杂性（作为“小葛兰许”的确名副其实）。

口感

新鲜，圆满。

一些显著的赤霞珠、设拉子香气仍能清晰分辨，时间将使其完美融合。

期待中的甘草、炖李子和黑醋栗香气展现，夹杂着黑巧克力摩卡潜藏其后。

令人垂涎欲滴，迷人的酸度，口腔被诱人的单宁裹挟。

真是无与伦比的集中度和持久感，伴随着那甜美的内在，橡木的痕迹俨然悄藏其中。

诠释得精致又细腻。

最佳饮用期

现在 - 2049年

最后品酒时间

2021年3月