



PENFOLDS奔富加州系列 2021年

品鉴笔记



Penfolds



AUS

USA

QUANTUM

BIN 98

WINE OF THE WORLD

CABERNET SAUVIGNON

PENFOLDS
1844

PENFOLDS WINES ESTABLISHED 1844

VINTAGE
2018

PENFOLDS WINES

2018 奔富坤腾量子BIN 98

赤霞珠红葡萄酒

从澳洲第一株葡萄扦插苗种植到加州土地那天开始，奔富潜心酿酒二十多年，终于打造出这款坤腾量子Bin 98。作为一款大胆混合酿造的“跨越地域界限”的葡萄酒，坤腾量子Bin 98显示了酿酒人的智慧。酿酒师们既目标坚定，同时也坚持着奔富赖以生存的“品质第一”理念。奔富通过这款酒有力地展现出混酿的风格，也彰显了奔富红葡萄酒所追求的宏大结构、丰富层次，单宁口感平衡，优雅而复杂。奔富南北半球酒庄分别将来自纳帕谷的珍贵赤霞珠和来自南澳的纯种设拉子引入彼此的领域。不拘传统，大胆创新。

闻香

香气层次分明：醇厚的麦芽酒和成熟的浆果核味道。

立刻汇聚成复杂的黑莓水果气味，细细品来，能够嗅到黑莓、蓝莓和博森莓的香气。

随着时间流转、香气四散，酒体散发出浆果与糖酥皮和肉桂/苹果烤制面包混合的味道。

活泼而有冲击力的辛香料香气，温和的山葵奶油混合着第戎芥末的气味。

这款酒能闻出熟悉的味道，重新定位了北半球葡萄酒的风格。

口感

口中充斥着蓝莓气息，让人折服沉醉。

入口粘稠，有大理石质感，口感柔顺、酸味浓郁、汁水充盈。

恰到好处的酸度收紧了口感，压缩、包围着石墨和榛子的核心味道：

赤霞珠带来了石墨的味道。

橡木的熟化带来了榛子的味道。

柔滑的质地温柔了味蕾。充满异国情调的味道。随着时间流逝，空气中愈加甜美，应有尽有。

色泽

深红色，边缘呈明亮的洋红色



葡萄品种

87% 赤霞珠，
13% 设拉子



葡萄产区

纳帕谷，
南澳



酒液分析

酒精度: 14.5%，
酸度: 7.07克/升，
pH: 3.70



熟化

置于法国橡木桶 (80%全新)
和美国橡木桶 (20%全新)
中熟化16个月



最后品酒时间

2020年9月

Penfolds®

penfolds.com

Enjoy
Responsibly