



# BIN 2

## 2018年设拉子玛塔罗

Bin 2于1960年首次发布，但在20世纪70年代，由于白葡萄酒在澳大利亚盛行，使其暂时停产。最初的Bin 2呈现的是“澳大利亚勃艮第”风格（尽管这是罗纳河谷的品种），其典型的特征是一种以设拉子为基础的柔和而酒体中等的葡萄酒。设拉子和玛塔罗混酿而成的Bin 2葡萄酒在澳大利亚葡萄酒中仍是比较少见的。玛塔罗也被称为莫纳斯特雷尔或慕合怀特，于19世纪30年代引入澳大利亚。这种葡萄通常用于加强型葡萄酒生产，广泛地种植在巴罗萨谷。玛塔罗因其易于混酿、能增强葡萄酒复杂度和风味的特性，而受到酿酒师的重视。随着传统的罗纳河谷品种和混酿的持续流行，人们对Bin 2的兴趣与日俱增。

### 葡萄品种

80% 设拉子, 20%玛塔罗

### 葡萄酒产区

巴罗萨谷、麦克拉伦谷、兰好乐溪

### 葡萄酒分析

酒精度：14.5%，酸度：6.4 克/升，pH: 3.62

### 熟化

置于旧美国和法国橡木大桶中熟化

### 酿造条件

南澳充沛的冬季降雨为葡萄藤的生长季节做好了准备。初春时天气凉爽，这使得葡萄藤最初的生长缓慢。十月份的温度逐渐升高，葡萄藤生长出大量叶片，形成保护性树冠。同时少量灌溉，以及枝蔓修剪，有助于葡萄藤保持活力水份和控制葡萄大小。由于天气原因，某些地区的葡萄采摘推迟了一个月之久。总体而言，采摘收获的季节较干燥的，利于葡萄完全成熟，并带来出色的颜色和风味。

### 色泽

樱桃红，伴随深红色边缘

### 香气

主要呈现出红莓、红醋栗的鲜红果实的香气。

细闻之下，新鲜切片的腌肉和黑橄榄的香气，别有一番风味。

潜在的香料味道来自橡木桶的熟化过程，使人联想到漆树和小豆蔻。

### 口感

诱人的芬芳风味在味蕾上被放大呈现。

丝状轻柔的单宁衬托着多汁的红色水果风味，酸度适中，酒体平衡中等。

烤芹菜和新鲜蔬菜汤的复合风味创造了另一个层次的复杂性。

### 最佳饮用期

现在— 2029

### 最后品酒时间

2019年9月