

金芬教父莊園梅洛紅葡萄酒

RAVENSWOOD VINTNERS MERLOT

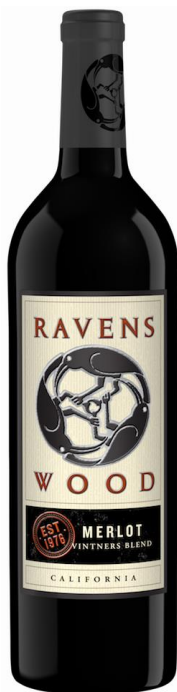
1976年，Joel Peterson 與一位葡萄酒同好創立了 Ravenswood，之後的6年，他們將營運轉到另一個酒莊。12年之後，Ravenswood 改變方針，購買了美國加州索諾瑪谷（Sonoma Valley）最北端的酒莊，直到今天，Ravenswood 的顧客中心和品酒室都還在那裡。

自從創立以來，Ravenswood 即體認到金芬黛（Zinfandel）葡萄品種的迷人之處，30年之後，這個優異的品種使得 Ravenswood 眾所皆知：從日常飲用的 Vintners Blend、具有地方特色的 County Series，到頂級的 Single Vineyard Designates。Ravenswood 採用傳統的舊世界風格，持續堅持設定的標準，釀造出忠於葡萄生長地的酒款。

關於釀酒師

Joel Peterson 於1976年創立 Ravenswood 酒莊，Joel 有「金芬黛教父」之稱，是加州葡萄酒界公認的領導者，他不僅是金芬黛的最佳代言人和流行創造者，金芬黛能有今日的佳績，也是由他促成。

在1980年代中期，「白金芬黛」甜粉紅酒很流行，Peterson 則堅持信念「不釀沒勁的酒」，以加州各地的葡萄釀造了價格迷人的 Vintners Blend 系列酒款。他採用經典的舊世界手法，以及酒體宏大且大膽的風格，開創了多樣化且頻頻獲獎的葡萄酒系列，至今仍是 Ravenswood 的主力酒款。



釀酒廠：金芬教父（Ravenswood）

產區：加州（California）

葡萄品種：100% Merlot

顏色：紅寶石色澤

酒質：香氣—優美、層次豐富的黑醋栗加上煙草以及烘培過的香料。香甜的焦糖和香草結合微甜的鼠尾草和牛膝草。深黑莓色和李子果香，而後伴隨著深層次的迴香和皮革味。

入口柔順帶著濃郁黑莓以及黑醋栗般的口感，點綴著摩卡、丁香以及伴隨著迷迭香。口中充滿著質地和優雅的感覺，引領至黑莓、榛果、壓碎的可可亞之味覺，可說是卓越的平衡。

試飲溫度：14°C~16°C

搭配食物：烤牛肉、燒烤類料理

