

RAVENS



WOOD

金芬教父 莊園金芬黛紅葡萄酒

RAVENSWOOD VINTNERS ZINFANDEL

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

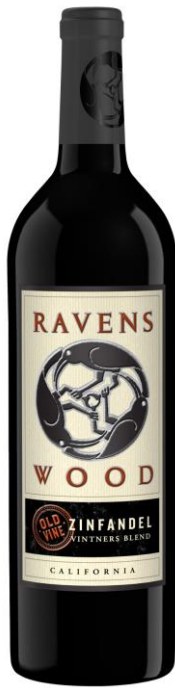
Joel Peterson 於 1976 年創立 Ravenswood 酒莊，Joel 有「金芬黛教父」之稱，是加州葡萄酒界公認的領導者，他不僅是金芬黛的最佳代言人和流行創造者，金芬黛能有今日的佳績，也是由他促成。

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。



酒後不開車

安全有保障



釀酒廠：金芬教父（Ravenswood）

產區：加州（California）

葡萄品種：75% Zinfandel, 16% Petite Sirah, 6% Syrah, 3% Mixed Blacks

顏色：紅寶石色澤

酒質：是款精緻且大膽的一支酒。以加州Bing櫻桃和黑莓為基底，帶著強勁成熟的煙薰西洋杉、香草和黑巧克力的香氣。口感強勁而奔放。後味帶有深色漿果、櫻桃酒還有香料氣味混合，伴隨著美味的香草和檀香味，置於法國橡木桶內陳釀而成；更使得這支誘人的葡萄酒充滿生氣和吸引力。

試飲溫度：14°C~16°C

搭配食物：燒烤、燉肉

Wine Spectator 榮評 87 分（2010 年份）



酒後不開車

安全有保障