

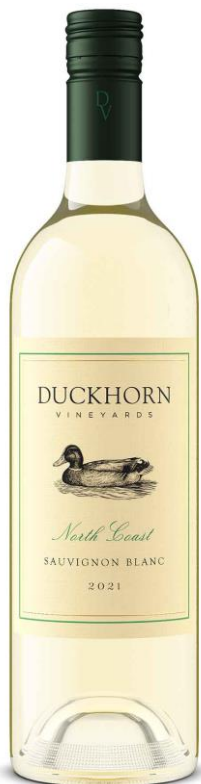
美國達克宏 白蘇維翁白葡萄酒 DUCKHORN NORTH COAST SAUVIGNON BLANC

美國歐巴瑪總統就職餐會指定用酒

1976年，Duckhorn 達克宏酒莊由 Dan Duckhorn 和他的太太 Margaret Duckhorn 共同創立，酒標上的雁鴨圖案是以酒莊主人的姓氏為靈感，酒莊目前擁有 10 個葡萄園，以種植 Cabernet Sauvignon, Merlot 與 Sauvignon Blanc 為主。1978 年開始收成葡萄以法國名酒世家的工藝來釀製第一批波爾多型態的紅酒，從此 Duckhorn 開始享有「美國的 Petrus」美名。2009 年 Duckhorn 獲選為美國歐巴瑪總統就職餐會指定用酒，其歷史地位更不可言喻。

Duckhorn 達克宏酒莊締造了質量和卓越的傳統，花了四十年的時間成為首屈一指的 Napa 谷葡萄酒莊，更成為酒界以及愛酒人士爭先購入的夢幻收藏。

自 1982 年以來 Duckhorn 達克宏酒莊便開始釀造白蘇維翁白葡萄酒，混合了自加州北海岸(North Coast)採收的 Sauvignon Blanc 以及 Sémillon，增添了口感的深度以及複雜性。其釀造過程同時使用了不鏽鋼桶以及法國橡木桶陳放 5 個月(92%不鏽鋼桶、8%新法國橡木桶)，增添了成熟柑橘以及熱帶水果的風味。



釀酒廠：美國達克宏酒莊(Duckhorn)

產區：美國加州北海岸(North Coast)

(54% Sonoma County, 45% Napa Valley, 1% Mendocino County)

葡萄品種：93% Sauvignon Blanc，7% Sémillon

酒質：帶有檸檬馬鞭草、蜜漬鳳梨、萊姆以及夏日甜瓜香氣，入口新鮮的酸度中可感受到柑橘以及熱帶水果的誘人氣息，清新爽口的酸度以及多汁的尾韻口感達到完美平衡，帶給人充滿明亮以及充滿活力的深刻印象。

- 美國歐巴瑪總統就職餐會指定用酒
- Wilfred Wong of Wine.com-92分(2021年)