

大庄园酒窖品牌

即使是在加利福尼亚州，也很难找到来自大庄园酒窖的葡萄酒。每年葡萄酒的年产量接近约 2 万箱。大庄园的葡萄是由在 Buena Vista 葡萄园和在 Cloverdaler 的橡树谷农场 (Oak Valley) 和索诺玛县地区内的葡萄园提供。

背景

1857 年，伯爵 Agoston Haraszthy de Mokesa，一位匈牙利贵族，被公认为“现代加州葡萄栽培之父”，从法国，意大利，德国和西班牙收集了 10 万条葡萄插条，并开始在大庄园周围的葡萄园种植，并使它成为历史里程碑。

大庄园酒窖由 Frank H Bartholomew，合众国际社的前主席于 1973 年建立，位于索诺玛山谷中，这是欧洲葡萄品种首次在美国商业种植的地方。

Steven MacRostie 作为酿酒师于 1974 年加入大庄园。他酿的第一瓶葡萄酒，是 1974 年的夏敦埃酒 (Chardonnay)，在索诺玛县丰收交易会上荣获金奖；从此，精良的索诺玛葡萄酒和大庄园的标签就成了同义词。Crawford Cooley 在 1977 年购买了大庄园的多数股权，之后在投资银行的风险投资领域中获得成功。

在 1992 年，Franzia 家簇 (Bronco 葡萄酒公司) 购买了大庄园标签和装箱存货的使用权。通过其子公司 (Classic Wines of California) 在全国范围内推销这一葡萄酒品牌。

大庄园标签现在包含“月光”系列四个品种：Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, 和 White Zinfandel，为了吸引更多的人接受大庄园的优良的葡萄酒，包装为 1.5 升和 750 毫升。“月光”一词，或月光，首次由 Frank Bartholomew 用于大庄园的夏敦埃酒。他喜爱古典音乐，尤其是 Claude Debussy 的“月光”；同时，大庄园所处的索诺玛地区，叫月亮谷，这两个渊源使得“月光”很快成为一个专用的名字。

现有品种： "claire de lune" chardonnay, "claire de lune" cabernet sauvignon, "claire de lune" merlot, "claire de lune" white zinfandel, "claire de lune" shiraz, "claire de lune" sauvignon blanc, "claire de lune" white merlot, "claire de lune" dry chenin blanc, "claire de lune" pinot noir

曾获奖项 (2001)

“年度价值品牌”	葡萄酒及烈酒, 2000 年 6 月
1999 年 <u>Merlot "Clair de Lune, 美国加利福尼亚</u> “最佳新世界 Merlot” / 金奖/最佳类 银奖/ 91 分 银奖 银奖 (50 个参赛品牌) 铜牌 铜牌	Jerry D. Mead 的 2001 年新世界 加利福尼亚州 2001 年展销会 洛杉矶 2001 县展销会 2001 国际河畔葡萄酒比赛 2001 西海岸葡萄酒比赛 达拉斯新闻早报 2001 年葡萄酒比赛
1998 年 <u>Sauvignon “月光”红葡萄酒, 美国加利福尼亚</u> 金奖 银奖 银奖 (110 个参赛者)	Jerry D. Mead 的 2001 年新世界 2001 西海岸葡萄酒比赛 2001 国际河畔葡萄酒比赛
1999 年 <u>夏敦埃酒“月光”, 美国加利福尼亚</u> 银奖 银奖 铜奖 铜奖 铜奖 (215 项参赛)	2001 年环太平洋地区国际葡萄酒比赛 Jerry D. Mead 的 2001 年新世界 2001 长滩盛大葡萄园 洛杉矶 2001 县展销会 2001 国际河畔葡萄酒比赛
1999 年 <u>干白葡萄酒“月光”, 美国加利福尼亚</u> 银奖 铜奖 铜奖	洛杉矶 2001 县展销会 2001 长滩盛大葡萄园 Jerry D. Mead 的 2001 年新世界

现获奖项 (2006 年, 2008 年)

2006 年西海岸葡萄酒比赛

Cabernet Sauvignon	银奖	大庄园酒窖, 05 Cabernet Sauvignon
Gewurztraminer	铜奖	大庄园酒窖, 06 Gewurztraminer
Merlot	银奖	大庄园酒窖, 05 Merlot
Viognier	铜奖	大庄园酒窖, 05 Viognier
白馨芳葡萄酒 (White Zinfandel)	铜奖	大庄园酒窖, 06 白馨芳葡萄酒

2008 年美国加利福尼亚州展销会商业葡萄酒比赛

银奖 89

大庄园酒窖

2005 年 **Merlot** 月光 (Merlot Clair De Lune)

铜奖 86

大庄园酒窖

2006 年白馨芳葡萄酒月光 (White Zinfandel Clair De Lune)

白酒的种类

Chardonnay

Chardonnay 是一种口味介于中等到浓味散发着苹果和梨味的白葡萄酒, 在酿造的过程中加入了香草和黄油的味道. Chardonnay 通常口感顺滑细腻. 也可以呈现的其他水果味, 如桃, 菠萝, 酸橙, 花香.

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc 源于法国, 是卢瓦尔河谷著名的葡萄. 它是带有清新, 酸味的淡味葡萄酒. 通常都是干白葡萄酒. 它的香味有: 草本味, 草香, 芍药, 柑橘, 柚子.

Viognier

Viognier 由罗纳河谷的各种酿制白葡萄酒的葡萄酿制而成. 它的香味有: 花香, 桃, 杏, 梨, 甜瓜. 有时, 也呈现土味和香料的的味道.

Gewurztraminer

Gewurztraminer 是法国和德国非常受欢迎的葡萄. 它可以酿成干的或是半甜的, 它可以制成晚收的甜点酒. 它的香味非常特别, 是荔枝, 玫瑰花瓣, 桃和香料的混合味.

Riesling

Riesling 是德国莱茵河、摩泽尔河谷典型的葡萄, 可以生长于所有的酒区. Riesling 通常有一点甜, 加点酸味来平衡味道. Riesling 比 Chardonnay 要淡. 通常有新鲜苹果的香味.

红酒的种类

Cabernet Sauvignon

Cabernet 以浓味和大胆的调制而著称. 好的 Cabernet Sauvignon 可以陈化好多年来软化丹宁酸. Cabernet Sauvignon 可以呈现的香味: 蓝莓, 黑枣, 黑醋栗, 烟草, 香草, 李子. 这种酒味道很浓, 可以和浓味的菜搭配.

Merlot

Merlot 大量产于法国的波尔多地区, 特别是圣爱米隆产区. 它有蓝莓, 李子, 枣子, 巧克力和香草的味道. Merlot 比 Cabernet Sauvignon 更具草本的特性.

其他类型的酒

Zinfandel

Zinfandel 在淘金时代种植在加州. 它源于意大利的 Primitivo 葡萄. Zinfandel 有梅和黑樱桃的味道. 它的味道和结构取决于在藤上的时间. 淡味的 Zinfandel 果味比较重, 浓味的有很重的梅子味

Brut

通常人们用非常干来描述干的有气泡的白酒或是香槟式的酒, 指的是几乎没有或没有残留的糖份. 一些商业化的 Brut 有少量的白酒来调和这种酒的干度.

美酒配佳肴

Champagne Brut (百悦香槟)

- 开胃菜: 这种酒本身就可以当作开胃酒
- 菜系: 中国菜
- 海鲜及贝类: 鱼子酱, 蚝, 烟熏三文鱼
- 蔬菜和色拉: 牛油果慕丝, 牛油果色拉, 鳄梨色拉

Cabernet Sauvignon (红葡萄酒)

- 开胃菜: 浓味馅饼法国派, 如鹅肝酱
- 蔬菜和色拉: 烤茄子, 炖的苦苣, 沙锅菜, 芥菜
- 国际菜系: 埃塞俄比亚羊肉, 墨西哥烤肉, 苏格兰布丁, 北京烤鸭, 辛辣食物, 泰国椰汁虾
- 海鲜及贝类: 烤金枪鱼
- 肉类: 牛排, 羊肉, 鸡肉, 猪肉, 火鸡, 小牛肉,
- 面包: 奶酪面包, 法国长面包, 乡村面包
- 奶酪: 蓝纹奶酪, 干酪, 奶酪三明治, 久制硬质乳酪, 意大利干酪,
- 甜点: 各种巧克力甜点
- 野味: 野牛排, 袋鼠, 鸵鸟, 鹿肉, 野猪
- 意大利面: 意式宽面,
- 调味汁, 调料及香草: 干酪和蓝纹乳酪酱; 山葵调料, 苯酒汁, 薄荷汁, 酒调制的汁

Merlot (墨尔乐红葡萄酒)

- 蔬菜和色拉: 豆为主的头盘, 甜菜色拉, 炖菜, 蘑菇, 牛肝菌
- 国际菜系: 罗宋汤, 牛腩, 墨西哥饼, 印度烤肉,
- 海鲜及贝类: 烤金枪鱼和三文鱼
- 肉类: 牛排, 羊肉, 鸡肉, 猪肉, 火鸡, 小牛肉, 鸭, 鹅
- 面包: 奶酪面包, 法国长面包, 乡村面包, 粗粮面包, 发酵面包,
- 奶酪: 干酪, 奶酪三明治, 硬质乳酪, 意大利干酪,
- 甜点: 各种巧克力甜点
- 野味: 鹌鹑, 野鸡, 袋鼠, 鸵鸟, 鹿肉, 野猪
- 意大利面: 蘑菇酱牛肉面, 培根蛋酱意粉, 烤宽面条等
- 调味汁, 调料及香草: 牛至, 马椰兰, 迷迭香, 美味果汁, 酒调制的汁

Chardonnay (夏敦埃白葡萄酒)

- 蔬菜和色拉: 各种蔬菜水果色拉
- 国际菜系: 中式鸡色拉, 椰青咖喱, 奶油状咖喱, 法式吐司, 配栗子酱的菜, 埃塞俄比亚炖鸡, 北京烤鸭, 鳄梨色拉, 饺子形馅饼
- 海鲜及贝类: 金枪鱼, 鱼饼, 龙虾, 虾色拉,
- 肉类: 牛排, 鸡肉, 猪肉, 火鸡, 小牛肉, 鸭, 鹅
- 面包: 白面包
- 奶酪: 奶酪三明治, 咸味干乳酪, 奶酪火锅, 荷兰干酪, 瑞士乳酪,
- 甜点: 各种巧克力甜点
- 野味: 野牛排
- 意大利面: 蔬菜, 番茄酱意粉
- 调味汁, 调料及香草: 牛至, 马椰兰, 迷迭香, 美味果汁, 酒调制的汁
- 鸡蛋: 鸡蛋面包, 鸡蛋, 芦笋乳蛋饼
- 零食: 爆米花

Riesling (雷司令, 干白葡萄酒)

- 蔬菜和色拉: 各种蔬菜色拉, 鸡色拉, 泡菜; 适合意大利奶油状色拉汁
- 国际菜系: 秘鲁螃蟹, 泰国菜
- 海鲜及贝类: 烤或水煮舌鳎, 水煮鳟鱼, 三文鱼, 有条纹的鲈鱼
- 肉类: 牛排, 鸡肉, 猪肉, 火鸡, 小牛肉, 鸭, 鹅
- 面包: 白面包, 法国长面包, 乡村面包
- 奶酪: 圣保林干酪, 荷兰干酪, 法式乳酪,
- 甜点: 各种巧克力甜点, 提拉米苏
- 野味: 野鸟
- 意大利饼: 乳酪, 火腿, 菠萝
- 调味汁, 调料及香草: 咖喱粉, 东南亚汁, 印度咖喱酱, 酱油, 豆腌泡汁, 辣酱, 香醋
- 鸡蛋: 鸡蛋面包

Sauvignon Blanc (白索维农酒)

- 开胃菜: 这种酒本身就可以看做开胃酒
- 蔬菜和色拉: 芦笋, 牛油果色拉, 泡菜, 芽甘蓝, 蘑菇, 西红柿, 绿色蔬菜色拉. 适合

意大利奶油状色拉汁

- 国际菜系: 罗宋汤, 中式烤猪肉, 中式茶点, 鳄梨酱, 北京烤鸭, 寿司, 泰国菜, 泰式虾, 加有秋葵的浓汤, 芥末调料
- 海鲜及贝类: 酸橘汁腌鱼, 螃蟹, 烤三文鱼, 龙虾, 牡蛎, 蚝肉, 浓味鱼配淡味汁, 扇贝配浓味汁, 海鲜色拉, 鲜虾拼盘, 熏鱼, 白肉鱼, 有条纹的鲈鱼
- 肉类: 牛排, 鸡肉, 猪肉, 火鸡, 鹅, 羊肉
- 面包: 意大利面包
- 奶酪: 法国的法隆塞乳酪, 乳酪火锅, 瑞士乳酪, 乳酪三明治, 浓味乳酪
- 甜点: 各种巧克力甜点
- 意大利饼: 香蒜酱, 素食
- 意大利面: 海鲜, 蔬菜
- 调味汁, 调料及香草: 香蒜酱, 香醋, 海鲜酱, 酸奶汁, 小茴香汁, 藏红花汁
- 鸡蛋: 芦笋乳蛋饼

Gewurztraminer (查曼娜白葡萄酒)

- 蔬菜和色拉: 熟的红辣椒, 洋葱, 南瓜, 煮熟的蔬菜等
- 国际菜系: 中国菜, 泰国菜, 印度菜, 椰青咖喱, 肉桂和孜然调味的菜, 烧烤味的菜, 德墨料理, 芥末调料
- 海鲜及贝类: 龙虾, 各式三文鱼, 鲜虾色拉, 扇贝配浓味汁
- 肉类: 牛排, 鸡肉, 猪肉, 火鸡, 小牛肉, 鸭, 鹅, 羊肉,
- 面包: 土豆迷迭香面包
- 奶酪: 辣奶酪, 瑞士奶酪, 浓味奶酪,
- 甜点: 各种巧克力甜点, 外国产的水果色拉, 甜的点心
- 野味: Terrine
- 意大利面: 香草西红柿酱, 伏特加酱, 香蒜酱等
- 调味汁, 调料及香草: 辣酱, 酒调制的汁, 辣的花生酱

White Zinfandel (白仙芬黛桃红葡萄酒)

- 开胃菜: 这种酒本身就可以看做开胃酒
- 蔬菜和色拉: 淡味色拉
- 国际菜系: 芥末调料
- 海鲜及贝类: 虾色拉, 虾拼盘
- 肉类: 牛排, 鸡肉,