



RODNEY STRONG
VINEYARDS





RODNEY STRONG VINEYARDS



羅尼史壯酒廠(Rodney Strong)的創立者，
羅尼史壯(Rod Strong)先生
是最早開墾索諾瑪郡(Sonoma County)的先驅之一。

如今，首席釀酒師 - Rick Sayre先生與Klein家族，
承襲羅尼史壯先生創新的精神與對索諾瑪郡的熱愛，
持續地精進。

目前酒廠擁有14個傑出的葡萄園，
代表一系列精美的葡萄品種與不同區塊的風土。

美國加州索諾瑪郡 羅尼史壯酒廠

創辦人羅尼史壯先生是一位百老匯專業舞者，也曾在藝術之都巴黎演出四年；
從舞台退休後，巴黎的美食與美酒體驗，讓他決定在葡萄酒界開拓新生。
他慧眼獨具，相中了加州索諾瑪郡，在這裡買下葡萄園後，
透過不斷的學習、嘗試、努力，終於讓索諾瑪產區從大量散裝葡萄酒的釀造，
轉型成為優質葡萄酒的產地，也成為鄰居納帕谷產區的最大競爭對手。



白堊丘(Chalk Hill)和俄羅斯河谷(Russian River Valley)

在1983年正式被認證為法定產區，

亞歷山大谷(Alexander Valley)則是在隔年1984年完成認證，

而羅尼史壯先生早在1965年就開始了他在白堊丘的耕耘栽種，
其出色的眼光與遠見可見一般。

1979年，自史丹佛MBA畢業的Tom Klein先生任職於知名顧問公司-麥肯錫，
一次受託評估羅尼史壯酒廠的機會，讓他認識了羅尼史壯先生與釀酒師Rick Sayre先生。
Tom Klein先生深受羅尼史壯美酒的感動，決心應用他的商業管理專長，
投入葡萄酒產業；1989年Klein家族買下羅尼史壯酒廠，投入大量資源，
引進最先進的技術與設備，釀造優質索諾瑪葡萄酒，
讓羅尼史壯酒廠成為索諾瑪郡中走在最前端的現代化酒廠。

RODNEY STRONG

AMERICAN
WINERY of the YEAR
WINE ENTHUSIAST
WINE STAR AWARD 2013

25

YEARS OF FAMILY OWNERSHIP

★於2013年獲得Wine Enthusiast年度美洲風雲酒廠
(American Winery of the Year)的殊榮。

從2003年開始，羅尼史壯酒廠開始一連串強調環境保護與能源節約的新措施，
包括建置太陽能系統，一天所產生的電力足夠800個家庭使用，
讓羅尼史壯酒廠成為全球最大的太陽能酒廠之一；
另外也加入友善漁業協會，為保護並提升魚類棲息環境而努力，
持續不斷的為土壤保護、水質保護、避免化學物質汙染、
以及水道重建與植被養護而努力，
讓羅尼史壯在2004年獲得綠能企業認證和綠能領導獎。
此外，持續降低碳排放量，
謹慎購買碳排放權，逐漸將酒廠和葡萄園對周遭環境的排碳影響降低到零，
也使羅尼史壯成為索諾瑪郡第一個碳中和認證酒廠。



羅尼史壯三大產區

羅尼史壯酒廠深耕索諾瑪郡，
自1904年於River West葡萄園開始，
強調「100% 索諾瑪郡」，
自然環境與特質是造就索諾瑪郡與眾不同的最大原因。
不同葡萄園產出的葡萄表現出不同的個性與地理特色。
葡萄受到悉心照料，再仔細地以橡木桶和不鏽鋼槽發酵、
橡木桶熟成等技術，冶煉出每一款酒的精華。

1 亞歷山大谷 Alexander Valley

卓越的波爾多葡萄品種，創立於1984年

亞歷山大谷以經典的波爾多葡萄品種聞名，谷區的整體氣候溫暖、土質特別，
有些地區則因為海風吹拂和霧氣的影響，溫度稍低。
在這裡生長的卡貝納蘇維翁(Cabernet Sauvignon)和梅洛(Merlot)，
有著濃郁的梅子與黑莓果風味，及充足的單寧。

2 白堊丘 Chalk Hill

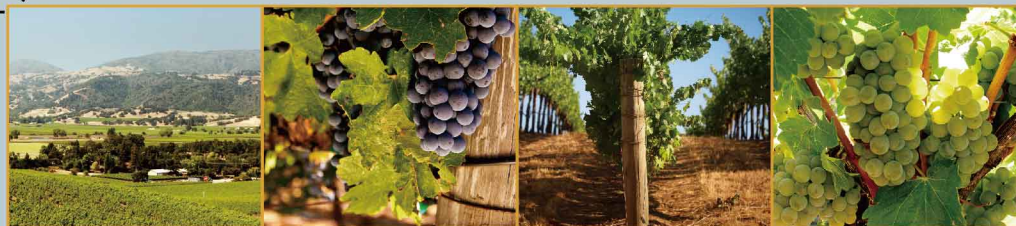
獨特的夏多娜葡萄，創立於1983年

羅尼史壯酒廠是第一個察覺白堊丘潛力的酒廠。
我們在1965年便在白堊丘栽種了第一株夏多娜葡萄，
來自海洋的霧氣與火山灰形成的土壤，
使夏多娜葡萄有著清爽的柑橘特性與礦物氣息，又帶著豐沛的花香和烤蘋果香氣，
於是羅尼史壯酒廠從1977年便開始釀造白堊丘的夏多娜酒款。

3 俄羅斯河谷 Russian River Valley

冷涼氣候的黑皮諾與夏多娜，創立於1983年

俄羅斯河谷是加州最好的冷涼氣候產區之一，
除了夏多娜外，俄羅斯河谷也是世界上少數幾個能生產高品質的黑皮諾產區，
這裡的夏多娜葡萄有清脆的蘋果風味與芬芳的柑橘特性，
黑皮諾則擁有豐富的櫻桃風味與香料特性，多汁甜美還帶有些許土壤氣息。



索諾瑪系列 Sonoma County Series

使用經過挑選，來自索諾瑪郡的優質葡萄。

釀酒師精選不同的葡萄進行釀造，

經過仔細揀選、橡木桶陳年以及嚴謹的釀造流程後，

才完成了我們所追求的優異品質。



索諾瑪系列 Sonoma County Series

Chardonnay 夏多娜白酒

產 區 Sonoma County
品 種 Chardonnay

釀造方式

60%木桶發酵，40%不銹鋼槽冷發酵。

木桶發酵的部分，在50%法國橡木桶和50%美國橡木桶中，熟成6個月，60%進行乳酸發酵。

品試摘要

每個月進行攪桶，賦予酒款迷人的辛香料與香草氣息，

使用低溫發酵保存新鮮的水果特性。

此款夏多娜白酒有著烤蘋果、梨子、白色小花與柑橘類的清香。

入口後，烤水果與布里歐麵包(Brioche)的風味瀰漫口中，

並引領出和諧、平衡的尾韻。

建議搭配

切達起士、鮮蝦燉飯和烤雞。

得獎紀錄

2017 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold(14)

2016 Decanter World Wine Awards - Bronze(14)



URW-S201

歷史概述

早在40多年前，

羅尼史壯先生發現索諾瑪郡西方與西南方的土地非常適合種植夏多娜，太平洋冷流在夏季夜晚形成霧氣，讓夏多娜擁有清新自然的酸度，這是保持酒體均衡的重要關鍵，而溫暖的夏季午後則能保留成熟的果香。

這是一款結合自有莊園加上其他本地種植的葡萄，來自Dry Creek河谷、亞歷山大谷以及索諾瑪法定產區沖積土壤的葡萄酒。

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



索諾瑪系列 Sonoma County Series

Cabernet Sauvignon 卡貝納蘇維翁紅酒

產 區 Sonoma County
品 種 Cabernet Sauvignon

釀造方式

在75%美國橡木桶和25%法國橡木桶，熟成15個月。

品試摘要

黑色莓果、可及紅醋栗的香氣帶出濃郁有層次的口感，並且充滿黑櫻桃、杉木及黑醋栗的味道，結構豐富，單寧成熟。這款充滿魅力的卡貝納蘇維翁，現在即可飲用也具有數年的陳年實力。

建議搭配

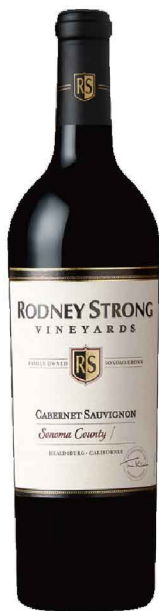
熟食冷肉盤、義大利肉醬麵、烤牛排。

得獎紀錄

2017 Dan Berger's International Wine Competition - Silver(14)
2017 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold(14)
2017 The TEXSOM International Wine Awards - Bronze(14)
2016 Dan Berger's International Wine Competition - Silver(13)

歷史概述

30多年以前，羅尼史壯先生就發現夜晚經常氾濫酒廠的涼爽霧氣，是黑皮諾及夏多娜葡萄成熟過程中的重要因素，但對卡貝納蘇維翁葡萄來說，卻不是一個理想的生長氣候條件。羅尼史壯先生往北方找到了亞歷山大谷，因為這裡有一些低矮山丘的屏障，減少了太平洋冷空氣影響，使得氣候相對溫暖，土壤由排水良好的沖積土、火山岩、與受地殼變化推擠上來的頁岩及沙岩組成。羅尼史壯先生在這個擁有良好風土產區內的山坡上以及地勢較平坦的區塊，共種植了232英畝品質優良的卡貝納蘇維翁。



URR-S101



索諾瑪系列 Sonoma County Series

Merlot 梅洛紅酒

產 區 Sonoma County
品 種 Merlot

釀造方式

在100%法國橡木桶中，熟成20個月。

品試摘要

豐盈香氣，有著鮮明的黑色莓果、黑櫻桃與李子香氛。經過法國橡木桶陳年後的黑色水果香氣，多汁迷人。口感絲滑、單寧柔順，尾韻含有一絲可可與香草氣息。

建議搭配

熟食冷肉拼盤、烤豬肋排與漢堡。

得獎紀錄

2016 Ultimate Wine Challenge - 93 points(13)
2015 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold(12)
2014 San Diego International Wine Competition - Gold(11)
2013 San Diego International Wine Competition - Gold(09)
2013 Critics Challenge Wine Competition - Gold(10)

歷史概述

羅尼史壯酒廠種植梅洛的歷史始於西元1970年代，當時羅尼史壯先生在亞歷山大谷的中心Geyserville，種下第一株梅洛葡萄。如今，羅尼史壯酒廠種植梅洛葡萄於亞歷山大谷內精選的三個莊園中，突出的深色水果濃郁香氣與成熟的單寧，完整呈現此指定產區(AVA) 溫暖的風土特色。



URR-S103

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

產區精選系列 Estate Vineyards Series

這個系列展現了索諾瑪郡身為世界級優異產區的多樣性，
不同的葡萄品種各自種植於最適合的區域，細心的種植和採收，
並精心混釀，展現最理想的均衡感與風味。



產區精選系列 Estate Vineyards Series

Chardonnay, Chalk Hill 白聖丘 夏多娜白酒

產 區 Chalk Hill
品 種 Chardonnay

釀造方式

97%法國橡木桶中，熟成12個月，3%不銹鋼槽。

品試摘要

在新舊混合的法國橡木桶中利用「木桶發酵」
來增加香草及香料等複雜香氣。
在橡木桶中培養12個月的期間，透過定期攪拌木桶內的酵母沉澱物，
讓酒帶有奶油質地般的圓潤口感。
奶油般柔滑綿密的口感，但仍保有清爽的感覺。
美味的金色蘋果、梨子與檸檬風味，
烘烤過的香料尾韻中隱含些許的礦物風味。

建議搭配

奶油培根義大利麵、波士頓龍蝦佐番茄醬汁。

得獎紀錄

- 2017 Robert Parker - 90 points(15)
- 2016 Sommelier Challenge - 95 points(14)
- 2015 Decanter World Wine Awards - Commended(13)

歷史概述

早在1965年羅尼史壯酒廠的創立者羅尼史壯先生，
就發現了這個地區，
並成為第一位在此地種植夏多娜葡萄的先驅，歷經多年以後，
「白聖丘」才在1983年正式被美國官方認證為AVA「美國葡萄酒產區」。
有別於俄羅斯河谷其他地方，其獨特的土質，
讓在這裡生長的葡萄可以釀造出帶有細緻礦物風味特色的葡萄酒。



URW-EV201

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



產區精選系列
Estate Vineyards Series

Cabernet Sauvignon, Alexander Valley
卡貝納蘇維翁紅酒 - 亞歷山大谷

產 區 Alexander Valley
品 種 Cabernet Sauvignon

釀造方式

100%法國橡木桶發酵(50%為新桶)，熟成18個月。

品試摘要

一款來自亞歷山大谷的強勁酒款，
充滿黑色莓果、黑色梅子與巧克力風味。
乾燥香草、黑胡椒以及些許的礦物氣息反應出亞歷山大谷獨特的風土。
於法國橡木桶熟成18個月使單寧成熟，
柔順並賦予此酒款完好的架構。
現在即可飲用，放置3~5年將可展現最佳風味！

建議搭配

烤蔬菜、香草烤豬、Gruyère起司與蘑菇漢堡。

得獎紀錄

2017 Dan Berger's International Wine Competition - Bronze(14)
2017 San Francisco Chronicle Wine Competition - Silver(14)
2017 The TEXSOM International Wine Awards - Bronze(14)
2016 Los Angeles International Wine Competition Awarded - Silver(12)

歷史概述

早在1971年，羅尼史壯先生就發現「亞歷山大谷」的風土條件
非常適合卡貝納蘇維翁葡萄的生長，
同年他在這裡一個被稱為「亞歷山大皇冠」的山丘上，
開始種植卡貝納蘇維翁葡萄。
直到今日，我們在此區擁有4座卡貝納蘇維翁葡萄園，
並且以釀造出能表現亞歷山大谷風土特色的葡萄酒為傲。



URR-EV101



產區精選系列
Estate Vineyards Series

Zinfandel, Knotty Vines
老藤 金芬黛紅酒

產 區 Northern Sonoma
品 種 Zinfandel

釀造方式

85%法國橡木桶和15%的美國橡木桶，熟成17個月。

品試摘要

來自俄羅斯河金芬黛老藤特有的新鮮莓果風味，
與亞歷山大谷葡萄園、Dry Creek葡萄園成熟果醬的
香甜口感結合出令人驚艷多變的味道，
金芬黛所應該有的最佳風味全部都濃縮在這款酒當中，
黑色莓果、梅子與桑椹的迷人風味伴隨紅色水果果醬與烘烤香料的芬芳。

建議搭配

爐烤羊肋排、脆皮叉燒、美式碳烤豬肋排、
番茄肉醬義大利麵、烤蔬菜。

得獎紀錄

2018 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold(14)
2017 Wine Enthusiast - 91 points(14)
2017 Dan Berger's International Wine Competition - Silver(14)
2017 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold(14)

歷史概述

金芬黛在加州很受到歡迎，索諾瑪郡種植這個品種已有多年的歷史。
當羅尼史壯先生在俄羅斯河的西邊購買這一片狹長的葡萄園時，
園內大概有15英畝大小是從1904年種下的金芬黛老藤，
他相信這些老藤的實力，選擇把這片金芬黛老藤留下來。
直到今天，這些金芬黛老藤仍然持續提供給我們品質卓越的葡萄，
部分的葡萄則是來自於亞歷山大谷的北方。



URR-EV108

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



產區精選系列
Estate Vineyards Series

Pinot Noir, Russian River Valley
俄羅斯河谷 黑皮諾紅酒

產 區 Russian River Valley
品 種 Pinot Noir

釀造方式

100%法國橡木桶中，熟成14個月，35%為新橡木桶。

品試摘要

迷人的紅色水果與花香中隱含些許土壤氣息。
鮮明的黑色莓果、蔓越莓與烘培香料風味伴隨良好的酸度，
酒體中等，單寧如絲綢般柔順，尾韻綿延。

建議搭配

蘑菇燉飯、烤豬肉。

得獎紀錄

2018 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold (17)
2017 San Francisco Chronicle Wine Competition - Gold (14)
2016 Dan Berger's International Wine Competition - Silver (13)
2016 Los Angeles International Wine Competition - Gold (13)
2016 San Francisco Chronicle Wine Competition (13)
2016 The TEXSOM International Wine Awards - Silver (13)
2015 Los Angeles International Wine Competition - Silver (13)



URR-EV102

歷史概述

羅尼史壯先生是第一位在俄羅斯河谷種植黑皮諾的先驅，
早在1968年，他便在River East葡萄園內開始種植黑皮諾。
如今，俄羅斯河谷被全球公認為高品質黑皮諾酒款的重要產區。



禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

酒莊精選系列 Reserve Series

所使用的葡萄來自我們葡萄園裡最精華的地塊，
以最先進的設備與嚴謹的釀造技術，
充分表現出酒莊精選系列優異的複雜度與獨特性。



酒莊精選系列 Reserve Series

Cabernet Sauvignon 卡貝納蘇維翁紅酒

產 區 Alexander Valley
品 種 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec

釀造方式

法國橡木桶發酵(43%為新桶)，熟成27個月。

品試摘要

豐富多汁、結構良好。
表現出濃郁的黑莓果、黑加侖、黑醋栗與紫羅蘭香氣。
口感如天鵝絨般滑順，悠長的尾韻中含有烘烤香料、
香草莢以及可可豆的風味。

建議搭配

碳烤肋眼牛排、威靈頓牛排。

得獎紀錄

2017 Decanter World Wine Awards - 95 points(13)
2016 Wine Advocate, Robert Parker - 90+ points(13)
2016 Sommelier Challenge - Gold, 94 points(13)
2014 Wine Enthusiast - 91 points(11)
2014 Sommelier Challenge - Gold, 90 points(11)

歷史概述

所謂的酒莊精選系列，
指的是在釀酒師細心的調配下完成的精選佳釀。
葡萄都是以人工採收，接著分別在頂級法國橡木桶中陳年，
六個月後再進行品嚐測試並分級。
只有兼具深度、集中度與陳年實力的最佳等級
可被用於釀造酒莊精選系列卡貝納蘇維翁，
將酒液混調完成後再度放入木桶，使風味更加和諧精緻。
依據每個年份不同的狀況，裝瓶前須再熟成12到18個月。



URR-RS111

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕

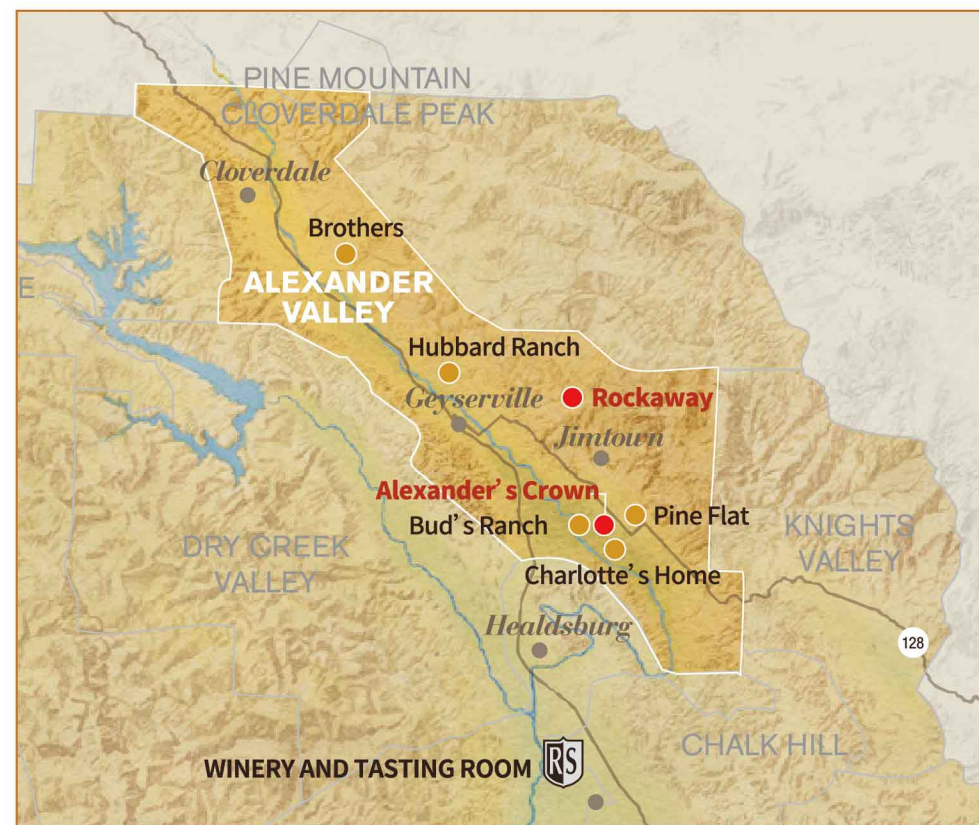


酒後不開車 安全有保障

行家鑑賞 單一葡萄園系列 Single Vineyard Series

單一葡萄園系列的誕生實現了Tom Klein先生長久以來的心願 - 將亞歷山大谷的卡貝納蘇翁酒款推向全球優質葡萄酒的殿堂。

葡萄全部來自加州亞歷山大谷的自有莊園，只使用單一葡萄園的葡萄釀造，並細心紀錄每一顆葡萄的血統與族譜，是最頂級精工葡萄酒釀造典範。



Rockaway 洛克威葡萄園

洛克威葡萄園建於1994年，地勢最高為海拔750英尺，坡面多朝東北和西南方，底土層為含沙的黏土，上面覆蓋碎裂的砂石。這樣的土質排水良好，酸鹼值低，非常適合種植小型果串的葡萄品種 - 卡貝納蘇維翁，釀造出的卡貝納蘇維翁酒款大器而集中，帶有豐潤的紅色水果和黑色水果特質，入口優雅圓潤，風味誘人。

Alexander's Crown 亞歷山大皇冠葡萄園

皇冠葡萄園建立於1971年，被公認為索諾瑪郡中最好的卡貝納蘇維翁葡萄園！位於Jintown西部，亞歷山大山谷南邊的山丘上，涵蓋66公頃。我們只使用排水最良好的15公頃紅色火山土壤，所生產的葡萄，來釀造亞歷山大皇冠 卡貝納蘇維翁紅酒，這使得酒款風味集中、濃郁，口感圓潤且酸度平衡。

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



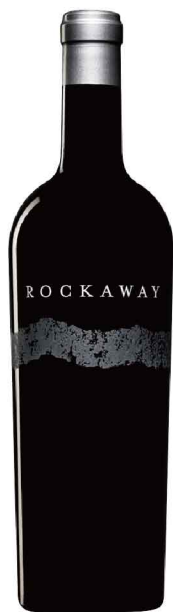
酒後不開車 安全有保障



行家鑑賞 單一葡萄園系列
Single Vineyard Series

Rockaway Cabernet Sauvignon,
Alexander Valley, Sonoma County

洛克威葡萄園 卡貝納蘇維翁紅酒 亞歷山大谷 索諾瑪郡



URR-R101

產 區 Alexander Valley, Sonoma County
品 種 Cabernet Sauvignon, Malbec,
Merlot, Petit Verdot

釀造方式

在100%法國橡木桶(48%為新桶)·熟成26個月。

品試摘要

完美、濃郁集中的黑莓果、
紅加侖與梅子風味搭配一絲鼠尾草和皮革氣息。
礦石感與烘烤香料氣息很好地平衡。結構豐富、複雜，
尾韻優雅綿延。

建議搭配

戰斧牛排、乾式熟成牛排、北京烤鴨。

得獎紀錄

2015 Wine Spectator 百大風雲酒款 - 94 points (12)
2018 Wine Advocate - 91 points (14)
2017 Wine Enthusiast - 91 points (13)
2016 Wine Advocate - 92 points (13)
2014 Wine Advocate - 90+ points (12)
2014 Wine & Spirits Magazine - 92 points (10)
2014 Wine Enthusiast - 93 points (10)
2013 Wine Advocate - 90 points (10)
2013 Wine Spectator - 94 points (10)
2013 Vinous Antonio Galloni - 90 points (10)
2012 Wine Spectator - 92 points (08)



行家鑑賞 單一葡萄園系列
Single Vineyard Series

Alexander's Crown Cabernet Sauvignon,
Alexander Valley, Sonoma County

亞歷山大皇冠 卡貝納蘇維翁紅酒 亞歷山大谷 索諾瑪郡



URR-A101

產 區 Alexander Valley, Sonoma County
品 種 Cabernet Sauvignon

釀造方式

在100%法國橡木桶(38%為新桶)·熟成21個月。

品試摘要

展現成熟黑櫻桃、李子和紫羅蘭的風味，
是一款引人入勝，口感豐滿的紅酒，
單寧絲滑柔順，餘韻繚繞於口中，伴隨一點摩卡咖啡香。
即刻享用這款酒，也可窖藏8至10年後享受。

建議搭配

乾式熟成牛排、北京烤鴨。

得獎紀錄

2018 Wine Advocate - 91+ points (14)
2016 Robert Parker - 94 points (13)
2014 Robert Parker - 92 points (12)
2014 Wine Enthusiast - 92 points (10)
2013 Robert Parker - 90 points (10)
2012 Robert Parker - 91 points (09)
2012 Wine Enthusiast - 92 points (09)
2003 Wine Enthusiast - 90 points (00)
2003 Wine Enthusiast - 92 points (99)

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



RODNEY STRONG

VINEYARDS



RODNEY STRONG

VINEYARDS
