



Idaho Agriculture Newsletter

爱达荷州农业快讯



Koenig酿酒厂：

Greg和Andy Koenig两兄弟于1995年成立Koenig酿酒厂，座落于爱达荷州西南部蛇河山谷(Snake River Valley)的阳光山坡(Sunnyslope)地区。蛇河地区夏季昼长、夜晚凉爽、气候温和，加上土壤肥沃及高海拔的特性，使其成为培植爱州全世界闻名的Russet Burbank马铃薯及各种温带水果如樱桃、甜桃、水蜜桃、杏桃及有机葡萄的绝佳地点。由于原料品质好且取得方便，因此非常适合在阳光山坡地区酿造少量、但以手工酿制的精致葡萄酒、白兰地及伏特加。

看好阳光山坡地区种植各种水果的发展性，Koenig兄弟在同年开始经营自己的果园及葡萄园，过去15年以来，Koenig借著提升酒类品质的坚定决心，已成为蛇河山谷的美国最新的葡萄产区(AVA)顶尖酿造者之一。

Koenig的酿酒厂亦荣获国内外超过65个奖项，2005年由Northwest Winery杂志评比为爱达荷州年度酒庄，而其Syrah红葡萄酒和Riesling冰酒皆获得Spectator杂志评分为爱州葡萄酒的最高分(Syrah- 87分，Riesling冰酒- 86分)。

葡萄酒供应品种

白葡萄酒：Viognier、Chardonnay、Riesling以及传统冰酒
红葡萄酒：Cabernet Sauvignon、Merlot、Pinot Noir、Syrah
及少量混合Petit Verdot和Petit Sirah的葡萄酒



Koenig兄弟曾在父亲奥地利的故乡Lustenau待过3年，学习如何利用古老的蒸馏器具将水果制作成独特风味的酒类。Koenig兄弟将传统蒸馏法做为Koenig酿酒厂的基础，并特别从德国引进手工熔铸铜酿酒设备，Koenig的酿酒原料百分之百采用于爱州当地高品质的水果，其中包含用于酿制成五种不同欧洲风味白兰地的梨子、杏桃、李子、樱桃及覆盆子，而Koenig酿酒厂亦以水果白兰地获得国内及国际许多奖项。

在伏特加酿造方面，Koenig则采用世界级的爱州马铃薯及落矶山脉(Rocky Mountain)纯净的水做为酿酒的原料，并采用从德国引进手工熔铸铜酿酒设备，加上Andy曾在传统酿酒技术完善的奥地利受训，两兄弟将此酿酒技术运用在酿造伏特加，精心制造口感好且香味佳的伏特加。Koenig除了提供以爱州马铃薯制成的伏特加外，亦提供由爱州野生越橘莓制成的伏特加。

爱达荷州是制造冰酒的好地方-Koenig的Riesling冰酒

Koenig的冰酒采用Windridge葡萄园的Riesling葡萄酿制而成，Windridge葡萄园不但是爱州最古老的葡萄园，且致力于栽种口感鲜美的葡萄，自2002年起，Koenig在Windridge葡萄园将数列葡萄树保留到冬天，直到葡萄完全冰冻后，才立即以人工采摘下来并送到酿酒厂压榨。结冰的葡萄压榨后仅能产出一点点果汁，但所产出来的果汁糖度高达44，且味道非常醇厚。接著葡萄汁会与来自奥地利一种专门为冰酒制造的酵母一起发酵。高糖份且低温的酿造环境使得发酵期需要超过2个月，直到酵母无法在它所制造的酒精环境下生存而相继死亡后，留下大量残余的糖储存在不锈钢容器内长达6个月，再经过冷却结晶、过滤及装瓶等步骤后才能上市，因此Koenig在葡萄采收后尚须花上一年的时间才能产出Riesling香醇的冰酒。

联络方式

Koenig Distillery & Winery
联络人: Andy Koenig & Greg Koenig
电话: (208) 455-8386
传真: (208) 455-8038
电子邮件: info@koenigvineyards.com
网址: www.koenigdistillery.com
*若您对Koenig所生产的酒有兴趣，可直接联络该公司或洽本办事处。



Idaho State Department of Agriculture
2270 Old Penitentiary Road
Boise, Idaho 83712
Tel: 208-332-8500 Fax: 208-334-2170
Website: www.agri.idaho.gov

STATE OF IDAHO— CHINA OFFICE

爱达荷州中国代表处
Rm. 805, Tower 3, Wellington Garden, #183
Western Huaihai Road, Shanghai 200030
上海市淮海西路183号汇宁花园3号楼805室
Tel: 86-21-6448-4405 Fax: 86-21-3226-2978
E-mail: info@idahochina.org
Website: www.idahochina.org