**全名：戴斯尼 之 戴斯娜依（Destiny Bay Destinae）**

**葡萄种类：混红（包含46%赤霞珠，22%梅洛；16%品丽珠；16%马贝克）**

**产区：激流岛（Waiheke Island）**

**酒颜色：赤红**

庄园： 戴斯尼庄园

年份：2006

酒精度：13.7%

净含量：750毫升

Lucia 编码：17080619d

Lucia 官网价格：￥1349

戴斯尼是新西兰的门面品牌之一，是机场免税店高档酒柜中的必备品，也是国宴用酒的常用品。其特点在于特殊的产地，稀少的产量，和精益求精的工艺。戴斯尼品牌喜欢引用十八世纪神秘贵族圣日耳曼伯爵的一句话：“美酒象征着天与地魔幻的结合。”

激流岛作为种植地点，非常特殊。其地层主要有黑曜石和玄武岩组成，在风化后，犹如洋葱皮一般在土地上剥落，散布在褐红色的土壤里。这种土壤里长出的葡萄表皮颜色鲜艳，更厚，味道里能够充分地尝到矿物质应有的味道。激流岛常年亚热带海风气候，没有炎热也没有寒冷，葡萄藤不会因为气候死亡，种植难度很低。

这款戴斯娜依有着相对高含量的梅洛。它在酿好后就味道接近完美，但是如果将它当做藏品搁置，那么时间必然会奖励窖藏者。这种混酿，即便窖藏十年也太短。戴斯尼的窖藏方法非常有讲究。酒窖里必须无光、低温。超过15摄氏度就会导致这种高昂的酒变质。而湿度最好保持在70%左右。绝不能储藏在离烤炉、冰箱一类有辐射的器材附近。

饮用时，最好温酒为妙，戴斯尼适合18摄氏度饮用。饮用前，最好提前三个小时打开瓶盖木塞，允许葡萄酒接触空气一小会时间，如果酒的年龄超过十年，则没有必要。搭配新鲜肉类，配调料酱，一起用沙拉是非常好的选择。