

CELEBRATED WITH WHISKY

舉 杯 邀 明 月

朱古力襯威士忌，都是一個經典配搭，而以威士忌作酒心朱古力，也是十分常見，但以威士忌作朱古力月餅，想來想去，於香港就只有海景嘉福酒店的 Tiffany's 紐約吧作這樣的不惜工本。繼 15 年以及 16 年之後，這次用上三款由台灣紅至全球的 Kavalan 噶瑪蘭威士忌。究竟噶瑪蘭有幾威先？

威過（好多）威士忌

2005 年，台灣本土食品生產商金車集團，在坐落在台灣宜蘭縣興建了噶瑪蘭威士忌蒸餾所，噶瑪蘭就是宜蘭古時的稱呼。蒸餾所借鑑了蘇格蘭的釀造方式，而當中的三個蒸餾罐，兩個由台灣本地鋼鐵製造，另外一個則是進口自蘇格蘭 Forsyth's 的銅製蒸餾罐，結合兩種蒸餾罐的優點，成了別具台灣風格的威士忌，並多次揚威國際。另外，蒸餾廠還有一個特點，就是會自己生產陳存酒液的橡木桶，在蘇格蘭也不是每家蒸餾所都會製桶，品牌曾在建廠初期派送了一批工匠到蘇格蘭學習，如今，他們已經掌握了製桶技巧，並能夠在台灣授徒，把技術發揚光大。

入饌造月餅

海景嘉福酒店駐店經理暨威士忌大使 John Drummond 稱，今次紐約吧推出朱古力月餅的三款噶瑪蘭精品，全是單一麥芽威士忌，由溫和至剛烈，個性鮮明，配合不同可濃度的朱古力，產生出不一樣的化學反應。三款噶瑪蘭精選分別是散發著蜂蜜、熱帶芒果、洋梨、香草、椰子香氣味，入口時有著獨特芒果之香甜，並散發溫暖、綿密、滑順餘韻的 Kavalan Classic；採用香氣較濃的美國橡木陳存，擁有圓潤和滑順的口感，內斂木質香，並帶有熱帶水果香氣的 Solist ex-Bourbon Single Cask Strength；還有以 Amontillado 雪莉酒桶陳存，層次飽滿豐富且具濃厚果香味，蘊含榛果及杏仁之濃郁香甜感，兼備 Fino 及 Oloroso 這兩款雪莉桶的細膩豐厚與芬醇香氣的 Solist Amontillado Sherry Single Cask Strength，此酒更在 2016 年世界威士忌競賽中榮獲世界第一單桶單一麥芽威士忌。

