

What's New

撰文 | 楊志強 攝影 | 鄧廣基 美術 | 麥道謙



必試！ 自家熟成威士忌

3

威士忌大熱，尖東海景嘉福酒店主打威士忌的 Tiffany's 酒吧，除了賣過百款蘇格蘭、日本威士忌，還獨創自家熟成威士忌，城中首見。

酒店在半年前籌劃，從美國訂購五個迷你橡木桶，四個月前運回酒吧，先分別注入砵酒、雪梨酒或葡萄酒等，擺放數天至數星期後，倒走，再分別注入年份短的蘇格蘭單一麥芽威士忌、混合威士忌及美國波本威士忌，讓威士忌吸收不同酒香的橡木桶精華，上月試喝後覺得味道剛好，才正式推出。

雖然熟成時間只有六至七星期，但由於迷你橡木桶能接觸更多威士忌，熟成速度遠比大桶快，本來辛口粗糙的威士忌，經過酒桶熟成後，變得柔潤可喜，還帶着不同果香，前後變化明顯。「我們會給客人試少許熟成前及熟成後的威士忌，就會發現顏色味道香氣都有大分別，凸顯不同木桶對威士忌味道的影響。」經理 John Drummond 表示，在他的家鄉蘇格蘭，惟有資深威士忌迷才會購買自家木桶熟成，故這是相當難得的體驗。●

Tiffany's New York Bar
地址·尖東麼地道 70 號海景嘉福酒店大堂
電話·2721 5161 內線 2545
營業時間·5pm-2:45am
平均消費·\$300

杯
Blended Scotch In
Sherry Cask \$108/



杯
Double Cask
Scottish Malt and
American Bourbon
\$128/



來自蘇格蘭的駐店經理 John Drummond 負責整個計劃



Speyside Malt in Sherry Cask \$118/ 杯



五個迷你橡木桶，注滿不同組合的威士忌。

裝修氣氛古典。



哪一哪
即上
etw.hk 碟片

