

## 威士忌節揭釀酒秘技

每間酒店都有自己省招牌的王牌，毫無疑問尖東海景嘉福洲際酒店的鎮店之寶，當然是海景軒中菜行政總廚梁輝雄，近年酒店還多了一張王牌，就是它們主辦的香港威士忌節，去年第一屆辦得有聲有色，今年載譽重來，帶來逾 400 款威士忌，除了威士忌熟悉的品牌外，更邀得更多獨立裝瓶廠(independent bottlers)參與。蘇格蘭威士忌酒廠 The Balvenie 首席木桶工 Ian Macdonald 亦會即場示範製作威士忌酒桶，並分享釀製高質威士忌秘密。場內多個攤位，提供羊肉餡餅、各式芝士、煙三文魚、燒烤食品、威士忌朱古力蛋糕及馬卡龍等佐酒美食。

### 2017 香港威士忌節

**日期：**3月4日（周六）

**時間：**威士忌展館中午 12:00 至晚上 8:00；  
芝華士露天品酌館下午 3:00 至晚上 11:00

**地點：**尖東麼地道 70 號海景嘉福洲際酒店

### 門票：

\$250/位（包 1 個 Glencairn 威士忌酒杯）；代幣 \$25/個，  
大師班 \$250 至 \$350/位

### 購票：

[bit.ly/hkwf2017-tickets](http://bit.ly/hkwf2017-tickets)

### 網址：

[www.hkwhiskyfestival.com](http://www.hkwhiskyfestival.com)

