

Singleton苏格登

苏格登格兰奥德酒厂始建于1838年，是黑岛（Black Isle）上的酒厂。其始终坚持传统手工制造，以古老的酿造技术将高地特有的天然，丰富与淳朴融合，由此孕育出苏格登出色的口感，旷日费时只为追求平衡。而从1000尺高的WhiteBurn山上的两大湖泊中倾泻的珍贵水源——娜英湖水从天上涓流而下，波娜湖水从地底汨汨涌出，在地的尽头汇聚平衡。格兰奥德酒厂是至今仍旧自己制造麦芽的苏格兰酿酒厂之一。在黑岛，它以热情的沃土命名，更以苏格兰高地的优质大麦黑土大麦为原料，作为成就苏格登威士忌的根本之源。每一滴苏格登珍酿，都经历了全球的酒厂内传统手工发芽处理，采用比其它酒厂多一倍的时间（多至120小时）的低温冷发酵，并以小批次的铜制罐式蒸馏器淬炼。如此不计时间的耗费，只为了呈现麦芽威士忌的真正精髓。

单一麦芽威士忌以其醇正丰润的口感为许多威士忌品鉴者所青睐，是懂得享受生活中单纯愉悦之名家的心中选择。苏格登单一麦芽威士忌无论在传承或品质上，都以其纯净香醇，平衡顺滑风格，在众多单一麦芽威士忌中展露新的气息，被全世界威士忌爱好者视为珍品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/singleto-213650.html>