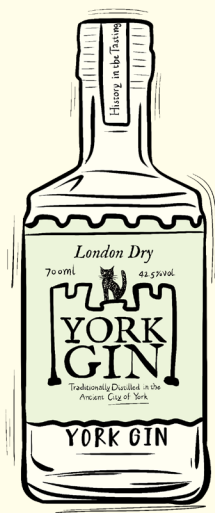


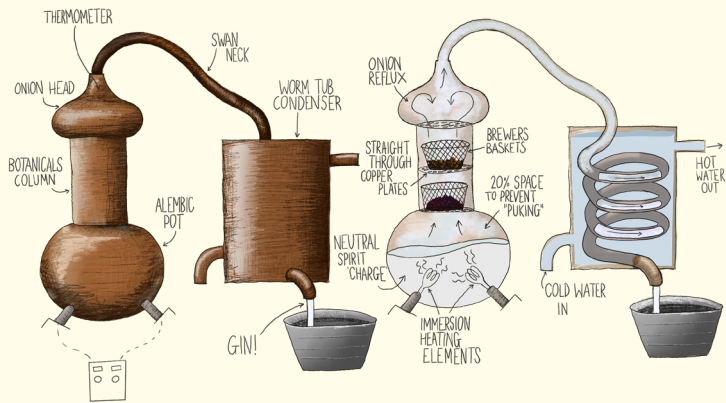


约克金酒 · 经典伦敦

酒精度: 42.5%



品味历史



我们在铜制蒸馏器中采用的传统酿造工艺。



Words: York Drinks Ltd
Illustrations: Briony Godivala Wilson

约克金酒 · 经典伦敦的酿造

约克经典伦敦金酒采用蒸汽蒸馏工艺，在我们精美的铜制蒸馏器中酿制而成。

这一传统方法捕捉了九种植物原料的细腻风味——这些原料均因其品质与可持续性而被精心挑选。

所用植物包括：杜松子、芜荑籽、柠檬皮、天堂籽、肉桂皮、小豆蔻与黑胡椒。

我们以约克郡谷物制成的纯酒精混合约克郡水，加热后开始酿制金酒。^{*} 蒸汽经过盛有植物原料的篮筐，再冷却回液体形态。

随后用纯净过滤的约克郡水稀释，成就入口极致满足的金酒。

这种工艺以其酿造出金酒的一致性而闻名。它同时具备高效性，比其他方法耗能更低。

约克经典伦敦金酒荣获《Good Housekeeping》2024年度最佳金酒，并在多项国际赛事中夺得奖项，包括纽约国际烈酒大赛金奖。

^{*}虽然以谷物制成酒精基酒，但蒸馏工艺会去除所有麸质痕迹。所有约克金酒均为无麸质。

推荐饮用方式

经典金汤力

我们的建议是：不要用过多汤力水稀释优质金酒——并确保您使用的是高端汤力水。

大冰块融化得更慢，可以避免金酒被稀释。

装饰物可以呼应金酒已有的风味，或通过增添风味来平衡口感。柑橘类装饰尤其合适。

并使用您喜爱的酒杯：传统的高杯（hi-ball）或西班牙球型杯（Copa）都是受欢迎的选择。

马天尼

金酒马天尼由金酒、干味美思和装饰物组成。

将金酒和味美思倒入冰中——根据口味选择摇匀或搅拌。

装饰时可加入一两颗橄榄，或一片柠檬皮。

若要调制“脏马天尼”，可加入少量橄榄盐水。

内格罗尼

在岩石杯中加入冰块，再等量倒入约克经典伦敦金酒、金巴利和甜味美思。

轻轻搅拌，使风味与色泽充分融合。加入一片橙皮作为装饰。

这是一款酒精感十足的鸡尾酒——金巴利的苦味与红味美思的甜味相互衬托，再与金酒中松木般的杜松子香气完美融合。

鸡尾酒

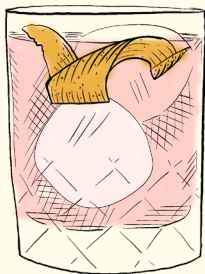
经典金汤力



马天尼



内格罗尼



什么是经典伦敦金酒？

“经典伦敦”这一称谓描述的是金酒的酿造工艺，而非其品质或产地。经典伦敦金酒的风味必须在蒸馏过程中形成，之后只能添加水。

蒸馏是通过“植物原料”（草本、果实与香料）为酒精基酒（中性烈酒）赋予风味的过程。唯一绝对不可或缺的植物原料是杜松子。如果品尝不到杜松子的风味，那就根本不能称为金酒。

如今，酿酒师会使用多种植物原料，赋予金酒独特的风味特征。因此，经典伦敦金酒的风味范围相当广泛。

经典伦敦金酒只能在伦敦酿造吗？

“经典伦敦”的名字源于19世纪30年代，干型金酒在伦敦发展起来的时期。

当时大多数金酒生产商都位于伦敦——不久之后，“经典伦敦金酒”这一称谓便广泛流行。

当一种金酒被称为“经典伦敦”时，它强调的不是酿造地点，而是酿造工艺。

经典伦敦金酒可以在世界任何地方酿造。我们的经典伦敦金酒产自约克酒厂——距伦敦仅两百多英里。



T约克经典伦敦金酒中的植物原料，几个世纪以来一直被英式金酒酿造者使用——其中部分原料源自古老的“香料之路”。

经典伦敦金酒何时、为何成为最受欢迎的金酒类型？

到20世纪初，经典伦敦已成为最受欢迎的金酒类型。消费者的口味逐渐从18世纪与19世纪早期甜味浓郁的绅士典范金酒，转向更干爽、更细腻的风味。

随着蒸馏工艺与金酒品质的提升，酿酒师们不再需要用甜味与香料掩盖酒的味道。



品味历史

我们在可持续发展的约克酒厂酿造出世界上最优质的金酒之一。。

我们采用经过数百年英式金酒工艺打磨的传统方法，酿造出一系列高品质金酒。

我们的灵感来自约克令人惊叹的历史，以及金酒酿造数百年来的故事与传说。

