



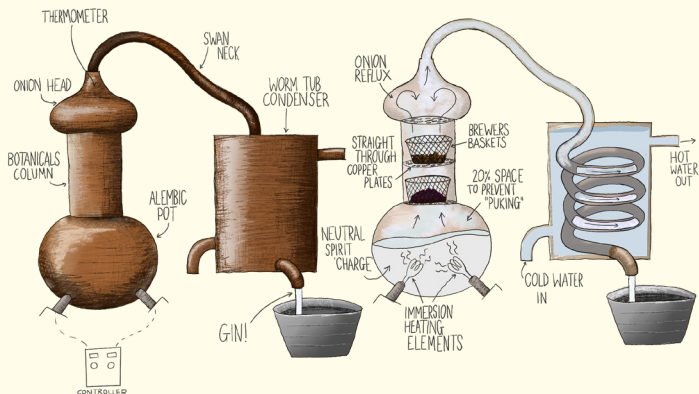
约克金酒 · 绅士典范

酒精度: 42.5%

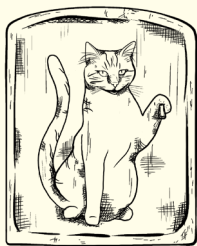


品味历史

约克绅士典范金酒的酿造



我们在铜制蒸馏器中采用传统工艺酿造金酒。在蒸馏完成的金酒中加入草本浸渍糖浆，制成约克绅士典范金酒。



猫与金酒

“老汤姆--绅士典范”这一名称的历史融合了传说、神话与少量真实史料。可以肯定的是，猫与金酒长期以来一直有联系。例如，伦敦的“猫咪卖酒机（Puss ' n' Mew）”，是18世纪金酒法颁布期间，酒贩为逃避起诉而发明的贩卖装置。

Words: York Drinks Ltd
Illustrations: Briony Godivala Wilson

绅士典范金酒简介

现代的绅士典范金酒比经典伦敦金酒口感略甜。这种甜味通过在基酒中加入糖浆来实现。

通常还会添加其他风味——最常见的是一丝甘草味（但并非总是如此）。

现代绅士典范金酒的这两大特征可以追溯至18世纪的起源。

最初的绅士典范金酒往往是在家庭中，以劣质酒精制成。人们通过加入甜味剂和香料掩盖劣质酒精的味道，使其勉强可以饮用。甘草根因其浓烈风味而成为常用的添加剂。

如今，像约克金酒这样的顶级手工绅士典范金酒酿造者，在酿造过程中精益求精。

甜味与风味的调配更为细致，以优质植物原料与大师级酿造技艺完成。

因此，尽管能感受到一些历史绅士典范金酒的风味，但不会完全复原当年的口感。这是因为我们希望您喜爱手中的金酒——而相信我们，您绝不会喜欢18世纪版本的绅士典范！

我们的绅士典范金酒酿造

您会高兴地发现，现代绅士典范金酒的酿造者早已摒弃了18世纪随意加入各种甜味或强烈风味的做法。

当今的酿酒师采用多种经过验证的方法来酿造绅士典范金酒。

有些人在蒸馏完成的金酒中加入糖浆和其他成分，通过浸渍（maceration）的方式让风味融入酒体。

在约克金酒，我们以自家荣获金奖的经典伦敦金酒为基底，加入少量糖浆。

这并非普通糖浆——而是由附近的米其林星级餐厅“星客栈”特别定制。

糖浆调入了“星客栈”厨房花园及约克郡北部篱笆丛中的草本植物与花瓣 约克郡白玫瑰的花瓣和八角



对我们绅士典范金酒的评论与赞誉

“无疑是世界上最好的金酒之一，不论类别——约克绅士典范金酒是必须尝试、必须品味、必须拥有的作品。在琳琅满目的金酒中，它绝对不可错过。它好到连最高级的形容词都不足以形容。白阿尔巴玫瑰、铜色茴香、八角与当归共同构成复杂的糖浆，其风味真实而突出。”——Spirits Kiosk

“这是市面上最好的老汤姆金酒之一。显然有厨师参与了风味的融合。茴香带来淡雅的辛香，而额外的甜味让所有风味在余韵中优雅绵长。”

——Olivier Ward, 《Spirits Beacon》主编

“令人愉悦而优雅的复杂香气——来自杜松子、香料与花香。入口时，杜松子风味先行，随后是极其融合的甘草甜味，在余韵中久久不散，让人忍不住再啜一口。”——国际葡萄酒与烈酒大赛 (IWSC)



约克绅士典范金酒所获奖牌一览



绅士典范鸡尾酒

汤姆·柯林斯



荆棘柯林斯



金汤力

约克绅士典范金酒的完美饮用方式

汤姆·柯林斯

19世纪末的绅士典范经典调酒——清爽宜人，简单易做。

在柯林斯杯、高杯或平底杯中装入一半冰块。

加入双份绅士典范金酒。

根据口味加入糖浆和青柠或柠檬汁。

再加入冰块与苏打水——轻轻搅拌。

用柠檬片和鸡尾酒樱桃装饰。

荆棘柯林斯

经典的变奏版。

在平底杯底部压碎几颗覆盆子。

加入冰块和双份绅士典范金酒，再加苏打水。

用新鲜覆盆子装饰。

金汤力

约克绅士典范金酒调制金汤力绝妙出众。

使用大冰块，以免过快融化。

推荐搭配高端轻型或地中海风味汤力水。

以柠檬皮或柠檬片点缀。



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。

