

SPEY
SIDE

凱德漢 一位傳奇鑑賞家的分享

DAILUAINE

戴魯安 2004 13年單一麥芽威士忌



蒸餾年份：2004 裝瓶年份：2018 年份：13Y 酒精濃度：46%

酒廠簡介

戴魯安蒸餾廠(Dailuaine) 位於斯貝塞地區，於1852年由William Mackenzie成立，1865年William Mackenzie去逝後，他的遺孀Jane決定將戴魯安租借給來自亞伯樂的一位銀行家James Fleming，1876年時Jane的兒子Thomas和James Fleming合作成立Mackenzie & Company公司。

1884到1887年間，戴魯安積極擴建，成為了當時蘇格蘭高地區最大的蒸餾廠，1890年，戴魯安蒸餾廠和大利斯可蒸餾廠(Talisker Distillery Ltd)，英派里 Imperial distillery成為合作夥伴，1890年成立新公司Dailuaine-Glenlivet Distilleries Co Ltd，1898改為Dailuaine-Talisker Distilleries Co Ltd，1925年成為帝亞吉歐集團前身DCL的一家分公司，和大利斯可一樣，到如今仍然是集團的一大支柱

1998年聯合蒸餾公司United Distillers與國際烈酒集團International Distillers & Vintners合併，使帝亞吉歐成為世界上最大的烈酒集團，震驚的整個威士忌酒界。

戴魯安出產的威士忌具有飽滿的麥芽香和與細緻的果香，口感馥郁，十分適合餐後小酌，產品中的一小部分被當做單一麥芽威士忌釋出，它們在雪莉桶中進行熟成，市面十分少見，為行家的首選珍藏逸品，大部分的戴魯安威士忌則用於調和威士忌，使用波本桶儲存，為"約翰走路"調合威士忌中不可缺少的調味元素之一；官版的戴魯安單一麥芽威士忌只見於1990年代的Flora & Fauna系列，坊間少數珍貴可見的版本都由獨立裝瓶廠裝瓶釋出。

品飲紀錄

香氣：鮮嫩青草及淡雅花香撲鼻而來，濃醇既甜美的焦糖與太妃糖結合柔和木質氣息喚醒活力能量，令人期待後續的味覺體驗。

口感：飽滿豐郁的酒體，甜美多汁的果蜜縈繞口中，引出巧克力、奶油和打發奶油濃醇的油脂感，研磨黑胡椒帶來畫龍點睛的效果，展現多元層次的口感。

餘韻：原先餘留在喉腔的肉味逐漸被焦糖、餅乾、杏仁、藍莓及青蘋果皮取代，香甜繽紛的尾韻令人著迷。



酒廠名稱：戴魯安
產區：斯貝賽
建廠年份：1852
設備：3座酒汁蒸餾器+3座烈酒蒸餾器
生產能力：每年340萬公升
持有人：帝亞吉歐集團

WM CADENHEAD獨立裝瓶廠成立於1842年，是蘇格蘭歷史最悠久的獨立裝瓶廠，擁有來自蘇格蘭100多間不同的蒸餾廠1-40年的威士忌存酒，秉持著不添加焦糖以及不冷凝過濾的原則。多年以來，凱德漢以“不在乎數量，只追求最卓越品質”為核心理念，從不為求利潤妥協品質並於原酒到達最佳表現時裝瓶，售予全世界的原酒鑑賞家及收藏家。

欣合興國際有限公司

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

