	**大摩築光大師系列No.3 2025限定版/ 建議售價：NTD 12,800** 大摩築光大師系列源自大摩首席釀酒師理查· 派特森與卓越建築創作者攜手合作的系列酒款，本次攜手Foster + Partners建築師 Ben Dobbin 共同創作，以其操刀 Apple Park 蘋果園區、英國知名地標聖瑪莉艾克斯 30 號大樓聞名。 大摩築光大師系列 No.3 2025限定版，歷經17年熟成，最初在美國白橡木波本桶中，經過七種酒桶的大膽組合而成，其中包括Vintage Calvados、稀有 Matusalem 雪莉酒、Apostoles 雪莉酒、精選美國紅酒桶，賦予酒液濃郁的奶油太妃糖、紅蘋果與黑巧克力風味，並伴隨細膩的玫瑰花香與綿長的木質辛香。 設計靈感源自大摩高地酒廠的自然景觀與建築張力之美，Ben Dobbin 以建築語彙詮釋威士忌釀造中的平衡與結構藝術，為此限定版注入前所未有的藝術價值與收藏意義。全球限量20,000瓶。 酒精濃度：49.2% 容量：700ml 香氣：生氣蓬勃的果園、香草、肉桂、細緻玫瑰水 口感：奶油太妃糖、紅蘋果、法式蘋果塔、黑可可、柔和木質辛香、小荳蔻、 塞維利亞橙、綠茶 餘韻：乾燥杏桃、熟黑莓、新鮮出爐布里歐麵包、肉桂皮 非冷凝過濾、自然酒色
	**大摩築光大師系列 No.3 珍稀52年** 大摩攜手建築設計大師 Ben Dobbin，其建築事務所Foster + Partners 以其操刀 Apple Park 蘋果園區、英國知名地標聖瑪莉艾克斯 30 號大樓聞名，共同跨界打造僅三瓶的「大摩築光大師系列 No.3 珍稀52年單一麥芽威士忌」。珍稀52年版本以Ben Dobbin專為此系列設計的青銅雕塑座呈現，以建築張力美學展現威士忌釀造藝術中的平衡、張力與元素交融意涵。全球僅有 2 套雕塑座。珍稀52年版本在美國白橡木前波本酒桶中陳釀，最後以無與倫比的手工精選酒桶組合完成——Calvados vintage 1980、1940 Colheita port pipe波特酒桶、茶色波特酒桶、40 年的Pedro Ximénez雪莉酒桶，最後於Mont Redon 紅酒桶勾兌而成。