



**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。

