第一图书网, tushu007.com

<<威士忌>>

图书基本信息

书名：<<威士忌>>

13位ISBN编号：9787543626669

10位ISBN编号：7543626667

出版时间：2003-1

出版时间：青岛出版社

作者：Complete Editions编、郑文婧译

译者：郑文婧

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

片段选读：
[奇妙的搭配]
麦芽威士忌和混合威士忌
　　连续式蒸馏器的出现为酿造商带来了无限商机，也必然促进了混合威士忌的开发。
混合威士忌是由连续式蒸馏器生产的传统麦芽威士忌调配而成的。

　　出自著名酿造厂的纯麦威士忌总是威士忌鉴定家们的首选。
它们味道个别，芳香独特，也会因窖贮的年代、贮藏的酒桶不同，而产生不同的口味、色泽和香型。

　　混合威士忌也不失为一种好选择。
它是麦芽威士忌和谷物威士忌的复杂混合。

　　酿酒师按照高度保密的配方，细心谨慎地把15到50种窖贮年代不同的单一威士忌调配起来，制成混合威士忌。

　　酿酒师的鼻子就是他的作品的最后评判。
他必须能凭直觉判断出这100多种来自不同酒厂的威士忌，哪些能调配出他想要的和谐效果，哪些却不行。

　　选出的威士忌混合后要装在酒桶里6到8个月以便充分调和。
然后，酿酒师会用鼻子检查其香型，还要检验酒精含量以确保混合酒符合既定的标准。

　　混合威士忌的商标上注明的年份，是调配酒中窖贮时间最短的那种威士忌的年份。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com