

THE BROODY HEN

威士忌酒桶投资与私人藏桶

从一只橡木桶，开启专属的故事。



了解 The Broody Hen 的酒桶采购、橡木桶熟成与过桶工艺。

本册依据所提供的6页英文版 Cask Investment Brochure 重新编排翻译，中文版于2026年10月制作。原稿按2022年档案管理，不代表目前的销售条件。

本资料不保证本金、收益或回购。照片、标签及出口地图均为原稿编写时的历史资料。

关于我们

在爱丁堡，艺术与匠艺相遇。

原稿介绍：团队于2013年开设 Summerhall Distillery，并推出 Pickering's Gin；当时将其描述为爱丁堡150多年来首家专注金酒的蒸馏厂。

自2015年起，团队为限量橡木桶熟成金酒采购酒桶，并使用来自高地、岛屿区、低地与艾雷岛这四个苏格兰威士忌地区的酒桶进行过桶熟成。寻找理想酒桶的旅程将他们带到苏格兰高地。在一排排酒桶中，五只叠放得像鸡舍的酒桶格外令人难忘。

蒸馏厂坐落于历史悠久的 Summerhall 艺术中心内。这里汇聚独立画廊、工作坊、剧场和工作室，也有酒吧、啤酒厂与团队亲手打造的蒸馏厂。

“如同村落般的社群，让人在热闹纷繁之中，依然感到自在、亲切与归属。” - The Stage，2017年8月（译自原稿所引评论）

沿革、活动及引用均来自原稿。当前设施运营与产品供应情况需另行确认。



以橡木之选，塑造风味个性

让香气、质感与色泽在熟成中交织。

对 The Broody Hen 苏格兰威士忌而言，橡木桶的选择是塑造酒款的关键环节。在橡木波本桶中熟成，使独特的香气、质感与色泽逐步发展，形成层次丰富的风味。

为寻找优质酒桶，团队与多家苏格兰蒸馏厂合作。打造 The Broody Hen 调和苏格兰威士忌时，团队以甜美、柔顺并带有一丝香料气息的独特风格为目标，细致打磨酒款。

据原稿介绍，首发版 The Broody Hen 调和苏格兰威士忌采用美国橡木桶熟成，其中包括初填及二次填充波本桶。

“初填 / 二次填充” 描述酒桶的使用历史，不代表熟成年限或品质排名。



走向世界的品牌

原稿记录的海外拓展足迹。



图为原稿地图，未新增任何各国数量、合同条件或当前销售业绩。

原稿以 “A Vastly Expanding Brand / Exporting across the world” 为标题，通过地图介绍当时的海外发展与出口。

地图标记保留原稿的表达，并非当前销售国家、独家经销权、库存或门店地址清单。最新供应区域与条件请单独咨询。

过桶，开启下一段熟成

常见时间示例：6-24个月

团队可采购不同类型的酒桶，为您偏好的威士忌进行过桶熟成。原稿将常见过桶时间描述为6-24个月，并说明二次熟成时长可按意愿选择。实际时长及实施条件，应在评估原酒和酒桶状态后，以最新书面方案确认为准。

多种酒桶都可用于二次熟成。以下介绍原稿中的代表性过桶案例。

雅文邑桶过桶熟成

法国西南部的加斯科涅以温和的风土与雅文邑生产闻名。原稿形容雅文邑桶带来独特而丰富的风味：焦糖、果香、烟熏木香与甜美香草相互交织。

6-24个月指过桶时间示例，不是投资回本周期，也不是全部熟成年限。风味是感官描述，不代表添加原料，也不保证每只桶都有相同结果。



橡木带来的两种风味表达

西拉桶与雪莉桶的过桶案例。

西拉桶过桶熟成

闻香呈现浓郁黑莓、华夫甜筒与碧根果的烘烤坚果气息。入口可感受成熟李子，伴随丁香、温暖香料与炭烤橡木。

雪莉桶过桶熟成

这是威士忌中常见的过桶方式之一。原稿描述其香气复杂而浓郁，以丰厚坚果气息、带雪莉酒韵味的柑橘，以及温暖甜美的感受为主。

图片标签上的桶号、装瓶日期、酒精度、容量和瓶号均为当时的示例，并非当前产品规格、库存或收益信息。



原稿雪莉说明末尾文字不完整，本版仅翻译能够确认的含义。图片中的酒标保留原版，不作改写。

与我们聊聊您的藏桶计划

原稿联系人与韩国团队窗口。

原稿联系人（当时）

联合创始人兼出口负责人：Marcus Pickering

Marcus@summerhalldistillery.com

商务总监：Dave Quinell

Dave@summerhalldistillery.com

原稿所列地址

Summerhall Distillery Ltd

1 Summerhall, Edinburgh, EH9 1PL

www.summerhalldistillery.com

目前的韩国咨询窗口

summerhall@neo-korea.com

<https://summerhalldistillery.co.kr/zh/>

<https://broody-hen.com/zh/>

请告知您对个人持有、过桶熟成或私人装瓶的兴趣与预计数量。团队将核查目前可提供的范围、费用与合同条件。

不保证原稿中的人员职务及联系方式仍然有效。翻译版不刊载个人手机号码。



决定持有酒桶之前

请区分原稿译文与编辑补充说明。

酒桶价值可能下跌，转售机会存在不确定性；熟成期间还会因蒸发而损失酒液。本金、收益和回购均不获保证。

签约前，请以书面形式核对酒桶身份、所有权转移及仓库确认，仓储、保险、装瓶、运输和税费，以及处置、移动或使用品牌名称的限制。必要时咨询独立专业人士。

术语说明

酒桶 (Cask)：用于熟成的桶，需确认是原酒桶还是空桶。

过桶 (Finishing)：在另一只桶中进行的追加熟成。

单桶 (Single cask)：由单一酒桶装瓶。

桶强 (Cask strength)：通常指熟成后不加水降低酒精度而装瓶，与“单桶”并非同义。

本册是所提供手册的编辑翻译版，并非总部新发布的原版、个人投资建议或销售合同。原稿照片与标志的权利归各权利人所有。

参考：Scotch Whisky Association 个人酒桶购买指引。该协会不是酒桶投资市场的监管机构，参考链接不代表对本项目的认证或推荐。

翻译与编辑：Summerhall Distillery Korea / 2026-10。仅限达到所在地法定饮酒年龄的成年人，敬请理性饮酒。

SWA Cask Investment Guidance