

Cantonese

第一步是觀看威士忌的顏色，讓你大概知道這杯威士忌藏於酒桶的時間和酒桶的木料。

跟著，我們觀察威士忌的濃稠度。打圈搖動威士忌，威士忌會開始形成水點，或者是「酒腳」。酒腳越多，它們便跑得越快，威士忌酒體便越輕淡。如果酒體較少，而它們需要長時間跑到杯底，威士忌酒體便越濃稠。

跟著是品嚐威士忌最重要的一步 – 聞。請看看你的導遊示範怎樣聞威士忌。與味覺相比，你的鼻子能夠偵測更多特色。如果你想真正品嚐威士忌，我們建議你加入數滴清水，提升它的溫度，讓它釋放出更多芳香和降低酒精含量。

之後，我們轉移到味覺。先小小喝一口，吞下之前在舌頭停留幾秒。**Slainte mhath** 乾杯 – 來自蓋爾語的「身體健康」。

最後，我們嚐一嚐威士忌的後韻。有時它很短暫，有時可以持續數秒；有時十分順滑和醇厚，有時則很暖和。