

KOVAL

GRAIN TO BOTTLE™ ORGANIC SPIRITS
HANDMADE IN CHICAGO, USA

我们的酿酒厂

科瓦尔成立于2008, 是美国禁酒令取消后, 在芝加哥的第一家工艺酿酒厂。创办者罗伯特和索娜塔波耐科特为了把罗伯特的奥地利祖父母的酿酒传统和工艺带到美国, 他们甚至放弃了学术事业。科瓦尔酒获得有机和犹太食品认证, 具有极高的纯度和工艺。我们的酒是小批量从百分之百的美国中西部的有机种植粮食提炼而来, 避免一个行业惯例——购买现成的中性谷物酒精。从原料加工到装瓶, 每一步蒸馏工艺都严密监控, 保证您喝到的是最佳的酒品。

我们的酿酒厂被《威士忌杂志》评为世界上100个最值得参观的酿酒厂之一。

我们的名字“科瓦尔”

科瓦尔是犹太语, 意为“铁匠”, 但是这个词也寓意某人的特别之处和意外之举。索娜塔的曾祖父曾有外号科瓦尔, 因为当他17岁的时候, 他做出了让他家人意外的决定, 即在20世纪初期从维也纳移民到芝加哥。巧合的是, 罗伯特的祖父姓施密德, 德语“铁匠”的意思。索娜塔和罗伯特选择科瓦尔这个名字, 向这位前辈致敬, 也反应他们独特的决定, 放弃在华盛顿舒适的生活, 迁往芝加哥, 在那里开始他们的家庭生意。



我们的酿酒师

索娜塔, 芝加哥人, 曾在欧洲最热闹的城市从事广告业十多年, 并且在牛津大学和伦敦大学分别完成硕士学位和博士学位。曾经在美国和德国任职教授, 期间她获得多项津贴以及完成很多著作。在她所有住过的地方, 没有任何一个地方比芝加哥让她有家的感觉。所以她放弃了职位, 回到了她的家乡, 开始一个可持续发展的家族生意。她率先投身于产品开发和出售, 并且培养公司的未来继承人——两个可爱的儿子, 里昂和瑞。



罗伯特, 美国顶尖蒸馏专家。从小他就在奥地利, 在他的祖父母经营的酒厂(此酒厂多次获奖)里帮助。后来, 他获得奥地利顶尖的大学颁发的蒸馏技术证书, 并且和欧洲最好的酿酒专家, 克劳斯哈格曼博士一起工作。罗伯特还是一名希柏研究所的核心讲师, 主讲酿酒课程, 并且在他自己的工作室, 每年教超过150个未来的酿酒师。在主攻酿酒之前, 罗伯特曾经是奥地利驻华盛顿的副新闻秘书。出于对传统工艺的热爱和对小型家族企业的骄傲, 他决定开展自己的酿酒事业, 这正体现了真实的美国之梦。

“精心制成的烈酒[...]“无可挑剔”, “首屈一指的。” - 纽约时报

科式罐式蒸馏技术

科瓦尔采用由科式打造的屡获殊荣的德国罐式蒸馏技术。科式特别设计每一个高品质的蒸馏室和节能化合物,以确保每一个蒸馏器的需求。我们的罐式蒸馏器,专为酿制威士忌和白兰地打造,具有延长的威士忌釜,特别的蒸馏柱和独特构造的泡罩,可以生产充满香气的白兰地和谷物酒。我们的蒸馏器是由未经锻打的铜制成,保证了高品质和香气蒸馏。此光滑的,无盔的铜质罐式蒸馏器,在我们酿酒师的智慧和努力下,保证了高品质和芳香馏分。



科瓦尔有机威士忌是在芝加哥生产的一种手工制作纯颗粒单桶装威士忌。我们只留取蒸馏后的中馏分产生的纯白威士忌，然后放入来自明尼苏达州全新的美国橡木桶中酿制。每一块橡木都是按照谷物的单宁酸含量的纯度而经过精挑细选的，每一个橡木桶都经由资深箍桶匠严格检查。

从谷物糖化到蒸馏到酿制，每一步酿造的过程步骤我们都不外包，我们也不向其它厂商购买或渗杂别家的威士忌。我们的原料都是来自中西部土生土长的谷物，从谷物的筛选到装瓶的全过程都经过我们的严格管制，这体现了威士忌酒的最高品质。科瓦尔威士忌无冷过滤，无人工色素，像我们制酒的敬业精神一样，我们所有的有机威士忌都是经过合法认证的。

“全新美式工艺 - 献给新一代品酒者更年轻的，清爽的，更具风味的威士忌。”
- 美国手工酿酒回顾



波旁

金牌--波旁威士忌
2014年国际威士忌大赛

酒精含量：47度

科瓦尔波旁威士忌是我们的最新品牌。经发酵、蒸馏后放入来自明尼苏达州内侧熏焦的橡木桶中酿制。我们独家用百分之百有机玉米和小米的独特混搭使这种波旁威士忌发出芒果酸，香草和带一点胡椒，焦糖的气味。所有的有机谷物是向美国中西部当地农民集体采购的。单桶装，原汁未过滤，有机。



四麦威士忌

金奖--美国威士忌
2012年国际威士忌大赛

酒精含量：47度

四麦威士忌是混和燕麦，发芽大麦，黑麦，小麦蒸馏后放入来自明尼苏达州内侧面熏焦的橡木桶中酿制多年后调配成47度左右的烈性蒸馏酒后装瓶。四麦威士忌有特别的香料味，滑腻的口感和深度。所有的谷物都是向美国中西部当地农民集体采购的。单桶装，原汁未过滤，有机。

黑色黑麦酒



黑麦威士忌

国际上最好的威士忌酒
2013年欧洲最好的国际威士忌

酒精含量：40度

“这不是一般的黑麦酒，因为它来自一个不平凡的酿酒厂……尽管是由百分百的黑麦制成，但是此款威士忌非常新鲜和清淡……入口带着枫树糖浆，玉米糖果的芬香，留着淡淡的香料的余味。”——华尔街日报



高粱酒

金奖--粮食白酒
年蒸馏烈酒大赛

酒精含量：40度

高粱酒是亚洲，非洲和尼泊尔民众珍贵的酒，虽然这是我们第一批用高粱制作的酒，但科瓦尔用一贯传统酿造的程序将精选的高粱放在来自明尼苏达州全新的美国橡木桶中发酵。我们只用纯高粱，没有加入任何杂物，所有的高粱都是向美国中西部本地有机农场集体采购的。未经过滤的原味纯高粱，中馏分，单桶酿造，天然有机原料和无麸质。



燕麦威士忌

酒精含量：40度

带着淡淡的焦糖和燕麦的清香，和饱满滑腻的尾味，黑色燕麦酒已变成芝加哥人的喜爱。

单桶酿造，原汁未过滤，中馏分，天然有机。



白黑麦酒

白威士忌金奖
2010年美国蒸馏酒协会

酒精含量：40度

口味类似白兰地的白威士忌闻着花香和椒香扑鼻，这是一种传统式的美国白酒。美国开国总统乔治·华盛顿曾在他的酒厂发明制造过，它是在新世纪的波旁威士忌酒变革之后才流行起来的。我们未发酵的白黑麦酒是完美的，当你抿一口会感觉味道很纯正，你可以用古典式加上冰块品酒或用它来调配现代的鸡尾酒，你会感觉味道好极了。这款白色的威士忌带有淡淡的橡木味，未经过滤的纯正的黑麦，中馏分，天然有机。

限量天然有机。

大众化小量有机桶装批发和为犹太教徒特别有机桶装。

科瓦尔发非常乐意为您提供一个特制桶装威士忌。客户可以选择瓶装完全是自己指定的一桶。我们提供客户的瓶子有一个自订的酒吧，餐厅或商店的名字“精心挑选的”贴纸。我们已经从各种谷物，包括燕麦，发芽大麦，黑麦，粟米和小麦混制成的威士忌。（请电邮询问我们现有产品的列表）。一次必须购买整桶（大约25-30箱）。购买包括桶本身。

各种谷物成本各不相同，可根据要求提供报价。客户可自己挑选不同的混装及搭配，对于这个程序客户最少一次必须购买三桶。请电邮sonat@koyal-distillery.com



干邑杜松子酒

酒精含量：47度

具有独特的各种森林地清香又带着扑鼻的松香和野花气味。它的气味清爽，口感轻快、爽适，细致入微又带着翡翠草，金柑橘和白胡椒浓郁的香味。可纯饮来体会威士忌原色原味的传统品饮方式也可以调各种不同的鸡尾酒，有着既经典又现代的感受。

限量天然有机。

KOVAL DISTILLERY

www.koval-distillery.com - info@kovaldistillery.com
312.878.7988 - 5121 N. Ravenswood Ave. Chicago, IL 60640