Belvedere 推出添加咖啡的伏特加酒，目标消费群为喜欢冒险的饮酒者

新款 Dirty Brew 烈酒混合了有机黑麦伏特加和罗布斯塔咖啡，风味伏特加在主要市场的销量增长了 8

2026年2月25日星期三



以有机黑麦酒闻名的波兰伏特加品牌 Belvedere 推出了一款将伏特加与罗布斯塔咖啡混合的新产品。这款名为 "Belvedere Dirty Brew "的新产品现已在部分市场上市，旨在吸引咖啡爱好者和追求与众不同的伏特加酒客。

Belvedere Dirty Brew 将该品牌的有机黑麦伏特加与烘焙过的有机罗布斯塔咖啡豆相结合。结果酿造出一种风味复杂的烈酒，既突出了伏特加的纯正，又彰显了咖啡的浓郁。据该公司称，酿造过程是将伏特加与咖啡混合，使酒体顺滑，带有太妃糖和黑巧克力的香味，并以深烘焙咖啡收尾。

Dirty Brew ″这个名字指的是流行的 ″脏咖啡 ″技术，即在另一种饮料中加入一杯浓缩咖啡，使其颜色更深、味道更浓。Belvedere 表示，这款新产品将透明伏特加转变为颜色更深、口感更丰富的烈酒，是对这种方法的致敬。

酒瓶设计反映了饮料的特性。瓶身采用哑光黑色玻璃，配以金色点缀，让人联想到咖啡的深色调和黑麦的金色调。包装旨在将 Dirty Brew 定位为 Belvedere 产品组合中的高端产品。

Belvedere Dirty Brew 的市场定位是为那些喜欢大胆口味、乐于在鸡尾酒或烈酒中尝试新组合的人提供一种选择。该公司建议将其纯饮、加冰或作为意式马提尼或其他咖啡鸡尾酒的一部分。

Belvedere Dirty Brew 的建议零售价为每瓶 700 毫升 54.55 美元。该产品的推出正值风味烈酒在美国和欧洲日益流行之际。行业数据显示，在消费者对独特口味体验的兴趣推动下，风味伏特加的销量在过去一年里增长了约 8%。

Belvedere公司进军咖啡味伏特加酒领域的举措紧跟威士忌和朗姆酒等其他品类的类似趋势，在这些品类中，各品牌纷纷尝试咖啡口味，以吸引年轻消费者和鸡尾酒爱好者。该公司表示，它从经过认证的有机生产商那里采购罗布斯塔咖啡豆，并采用其成熟的蒸馏方法来保证质量。

Belvedere Dirty Brew 将于今年春季在欧洲和北美的主要城市开始销售。纽约、洛杉矶、伦敦和巴黎的零售商和酒吧将是首批销售该产品的地点。公司计划根据需求进一步扩大销售。

Belvedere 创立于 1993 年，隶属于路威酩轩集团（LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton）。该品牌以使用波兰黑麦和传统蒸馏技术生产高品质伏特加而声名鹊起。Belvedere 推出 Dirty Brew，旨在为特色咖啡文化注入新的活力，同时保持对有机成分和工艺的关注。