

Redoutbale ECS Mark XV 14YO



KRAJ	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	61,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Złożony i intensywny – na pierwszym planie dojrzałe owoce tropikalne, dębina i przyprawy korzenne, przełamane nutami ciemnej czekolady, wanilii, suszonych owoców i winnej słodyczy pochodzącej z beczek po Maderze. Obecne są też akcenty karmelu, migdałów i tostowanego dębu, które nadają głębi i elegancji.

Smak:

W smaku intensywny i wielowarstwowy – karmel, miód, pieczone banany, prażone orzechy i wanilia, wsparte wyraźną obecnością drewna, przypraw (pieprz, gałka muszkatołowa), lekką taniernością oraz winnością. Beczki po Maderze wnoszą nuty winogron, rodzynek i owoców suszonych, budując bogaty, długo rozwijający się profil. Finisz: długi, lekko wytrawny, z nutami tytoniu, skórki pomarańczowej, drewna i przypraw.

Więcej informacji:

Foursquare Redoutable to 14-letni single blended rum z serii Exceptional Cask Selection (ECS), oznaczony jako Mark XV, pochodzący z destylarni Foursquare Rum Distillery na Barbadosie.

To mariaż rumów destylowanych w miedzianym alembiku z podwójną retortą oraz w kolumnie destylacyjnej (Coffey still). Dojrzewał w tropikach przez 14 lat w dwóch typach beczek: ex-bourbon oraz ex-Madeira casks, co czyni go jedną z ciekawszych edycji w serii.

Butelkowany w naturalnej mocy beczki – 61% ABV, bez dodatku cukru, barwników i filtracji na zimno. To rum o dużej głębi, złożoności i strukturze, który zdobył uznanie zarówno wśród krytyków, jak i kolekcjonerów.

Foursquare
Distillery



Foursquare Distillery aktualnie jest uznawaną za jedną z najlepszych destylarni rumów na świecie oprócz tego że mają dość spore moce produkcyjne i produkują sporą różnorodność marek, to nadal zachowują prawdziwy charakter rumów wyznając zasadę rumów bez dodatków sztucznego cukru, aromatów czy barwników. W 2018 roku w konkursie International Wine and Spirits Competition otrzymali tytuł najlepszej destylarni, a ich edycję i marki otrzymują co roku nagrody.