

Shibboleth ECS Mark XVI 16YO



KRAJ	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	56,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Aromat : głęboki, elegancki i złożony. Na pierwszym planie wanilia, karmel i prażone drewno , charakterystyczne dla długiego leżakowania w beczkach po bourbonie. Dalej pojawiają się nuty suszonych owoców, tytoniu, kokosa, przypraw korzennych (gałka muskatołowa, cynamon) oraz subtelne akcenty skóry i migdałów . Złożoność aromatu buduje się warstwami, a każdy powiew odkrywa nowy wymiar dojrzałości tego rumu.

Smak:

Smak : wyrazisty i doskonale zbalansowany - wanilia, karmel i przypieczony dąb tworzą solidną podstawę. Na dalszym planie pojawiają się słodkie nuty kokosa, pieczonych bananów, suszonych śliwek i rodzynek , przełamane akcentami przypraw korzennych, migdałów i delikatnej goryczki dębiny . Wysoka moc (56% ABV) nadaje głębi i struktury, ale rum pozostaje gładki i harmonijny . Doskonały przykład tropikalnego dojrzewania w najczystszej formie.

Więcej informacji:

Foursquare Shibboleth to 16-letni single blended rum z Barbadosu, wydany jako ECS Mark XVII w cenionej serii Exceptional Cask Selection. To mariaż rumów z alembiku i kolumny destylacyjnej, dojrzewających wyłącznie w beczkach po bourbonie przez pełne 16 lat w klimacie tropikalnym.

Butelkowany w mocy beczki (56% ABV), bez dodatku cukru, barwników i filtracji na zimno.

Shibboleth to imponujący przykład długowiecznego, w pełni dojrzałego rumu, oferujący czystość, intensywność i autentyczność – dla prawdziwych koneserów.

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.