

## Single Rum 14YO



<b>KRAJ</b>	Barbados
<b>REGION</b>	Barbados
<b>RODZAJ</b>	Rum
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	48,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700 ml

### Aromat:

Od razu wyczuwamy aromaty suszonej wiśni z chipsami bananowymi, jest to coś charakterystycznego dla rumów pochodzących z destylarni Foursquare. Po chwili otrzymujemy suszone figi z nutą czekolady deserowej. Wyczuwalne są akcenty czerwonego wytrawnego wina oraz szczypty cynamonu. W tle mocno przebijają się świeże wiórki dębowe przechodzące w aromat starych mebli dębowych.

### Smak:

Jeszcze więcej dębu- od słodkiej wanilii i kokosa do ciężkich aromatów przypraw korzennych i skóry. Zdecydowanie przyjemna gorycz drewniana wiedzie prym, jednak ten smak jest subtelnie złamany aromatem i smakiem dżemu truskawkowe oraz sosem korzenno-wiśniowym. Po chwili objawia się nam aromat orzechowych pralin ze skórką z pomarańczy. Bardzo długi finisz. Nadal wyczuwamy głębie smaku starego drewna, ale teraz jest wzbogacony aromatem powideł i kakao.

## Więcej informacji:

Destylarnia Foursquare jest ceniona na świecie za tworzenie rumów w całkowicie naturalny sposób. Doorly's 14YO Rum jest pozbawiony sztucznych aromatów oraz nie jest dosładzany.

Wyprodukowany z trzciny cukrowej z Gujany.

**Destylacja:** Pot Still oraz Column Still..

90% rumu dojrzewa w beczkach z dębu amerykańskiego po bourbonie,

10% w beczkach z dębu europejskiego po winie wzmocnionym maderą.

# Doorly's Rum

# DOORLY'S

W 1906 r. została wprowadzona ustawa regulująca produkcję rumu. Od tej pory obowiązkiem każdej destylarni jest posiadanie licencji. Doorly's był pionierem w butelkowaniu rumu. Wcześniej eksportowano rum tylko w beczkach.

Dzisiaj rumy DOORLY'S znane są na całym świecie. Produkuje się je obecnie w najnowocześniejszej i najbardziej wydajnej ekologicznej destylarni rumu Foursquare Distillery.