

Touchstone ECS MARK XXII 14YO



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

Aromat:

Na pierwszym planie przywita nas owocowo-warzywna mieszanka aromatów dojrzałej skórki mango, cierpkiej śliwki, białej gruszki i pasternaku. Po chwili docierają do nas nuty olejków pomarańczy oraz odrobina zielonej trzciny cukrowej. Wanilia, Bourbon oraz delikatne toffi. Lekkie nuty zwierzęce tj. skóra oraz piękna nuta redukcji tak charakterystyczna dla wypustów Foursquare.

Smak:

Miękkie i soczyste, piękna owocowość. Na pierwszym planie nuty czerwonych winogron, suszonego ananasa i dżemu truskawkowego. Orientalna słodycz Rose Turkish Delight i soczyste rodzynki oraz karmel wszystko urozmaicone lekką nutą ciemnej herbaty. Słodka i kojąca końcówka z odrobiną zielonych orzechów włoskich, wzbogacona o świeżość krwistej pomarańczy oraz eukaliptusa. Wszystko zakończone delikatną nutą dębiny która ujawnia długie lata dojrzewania w Foursquare.

Więcej informacji:

TOUCHSTONE to wypust destylarni Foursquare na Barbadosie. Dwudzieste drugie wydanie (Mark XXII) w wielokrotnie nagradzanej serii Limited Edition Exceptional Cask Selection.

To wydanie jest efektem współpracy pomiędzy Foursquare oraz Camus Cognac. W styczniu 2019 Foursquare Distillery stała się domem dla dziesięciu beczek programu CAMUS Caribbean Expedition Cognac. Po roku, na początku 2020 roku, beczki zostały opróżnione, a płyn wysłany z powrotem do Francji. Jednak beczki pozostały i zostały ponownie napełnione 2008 Vintage, 12-Year-Old Foursquare po beczce po bourbonie Single Blended Rum i dojrzewały przez kolejne dwa lata, aby zakończyć podwójne dojrzewanie.

Historia TOUCHSTONE na tym się nie kończy, ponieważ ten rum został następnie zmieszany z innym 14-letnim rumem; Podwójne dojrzewanie obejmujące 5 lat w beczkach po bourbonie, a następnie kolejne 9 lat w beczkach po koniaku.

TOUCHSTONE to Single Blended Rum, w tym sensie, że jest mieszanką ciężkich i lekkich marek rumów destylowanych w miedzianym destylatorze z dwukolumnowych alembików destylarni Foursquare. Całkowicie dojrzewający, mieszany i butelkowany na Barbadosie, o zawartości alkoholu 61% objętości, bez filtracji na zimno, w swoim naturalnym kolorze i bez substancji słodzących i innych aromatów.

Foursquare Distillery



Foursquare Rum Distillery z Barbadosu jest dziś uznawana za jedną z najlepszych destylarni rumu na świecie. Mimo dużej skali produkcji i wytwarzania wielu marek rumu, destylarnia konsekwentnie pozostaje wierna tradycyjnym metodom i filozofii autentycznego rumu. Produkcja opiera się na zasadzie pełnej transparentności – rummy powstają bez dodatku cukru, sztucznych aromatów czy barwników, a ich charakter wynika wyłącznie z jakości destylatu oraz starannego dojrzewania w beczkach.

Destylarnia korzysta zarówno z alembików typu pot still, jak i tradycyjnych kolumn destylacyjnych, co pozwala tworzyć złożone rummy określane jako Single Blended Rum. Foursquare słynie również z prestiżowej serii Exceptional Cask Selection, która zdobyła uznanie kolekcjonerów i ekspertów na całym świecie.

Jakość produkcji potwierdzają liczne nagrody. W 2018 roku Foursquare otrzymała tytuł **Rum Producer of the Year** w konkursie **International Wine & Spirit Competition**, a destylarnia ponownie zdobyła ten prestiżowy tytuł także w **2024 i 2025 roku**, potwierdzając swoją pozycję lidera współczesnego świata rumu.