

Vintage 2011



KRAJ	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	60,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Przyjemny balans waniliowo-karmelowej słodyczy z lekko pikantną, paloną dębową nutą charakterystyczną dla alkoholi starzonych w beczkach po bourbonie.

Smak:

Bogaty przekrój smaków, od pieczonych owoców tropikalnych, przez delikatną słodycz toffi i wanilii po subtelną, wytrawnie dębową nutę.

Więcej informacji:

Starzony przez 12 lat w beczkach po bourbonie Foursquare Rum Vintage 2011 jest idealnym przykładem doskonalonego przez lata rzemiosła Foursquare Rum Distillery. Tradycyjny proces starzenia i kupażowania rumów leżakowanych w beczkach pierwszego, drugiego i trzeciego napełnienia po bourbonie przekłada się na złożony i niepowtarzalny smak. Bez dodatku cukru, barwników i innych "ulepszaczy". Niefiltrowany i butelkowany z mocą beczki by ukazać intensywność i głębie smaków i aromatów.

Foursquare Distillery



R. L. Seale's Company to rodzinna firma prowadzona przez 4 pokolenia rodziny Seale. Oficjalnie założona w 1920 roku firma zajmująca się produkcją oraz handlem rumem oraz trzciną cukrową. Jednak ślad historyczny rodziny Seale sięga XVII wieku, gdzie pierwsi Seale'owie handlowie trzciną cukrową oraz melasą. W XX wieku rodzina głównie parała się niezależnym bottlingiem rumów oraz handlem beczkami z rumami, jednak w 1992 roku nastąpił przełom- destylarnia Foursquare powstała. Zakupiono najstarszy budynek na Barbados, starą manufakturę cukru. Razem z destylarnią Foursquare powstało Heritage Park- park gdzie znajdują się muzeum cukrownictwa oraz rumu, małe zoo, oraz punkty gastronomiczne.

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 Internation Wine and Spirits Competition otrzymali tytuł najlepszej destylarni, a ich edycję i marki otrzymują co roku nagrody.