

## Vintage 2011 Vintage ECS MARK XXIV



<b>KRAJ</b>	Barbados
<b>RODZAJ</b>	Rum
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	60,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	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 doskonałego 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 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 – rumy 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 rumy 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.