

Equidem ECS MARK XXVII 14YO



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

Aromat:

Intensywne nuty wanilii i skórki pomarańczowej przechodzą w słodkie mandarynki, które po chwili ustępują miejsca unikalnej ziołowości i przyprawom korzennym.

Smak:

Wyrazisty i złożony. Wytrawne nuty przypominające miso i solony karmel z odrobiną skóry, cedru i miodu, wszystko to zbudowane wokół bazy z palonego masła, kremowego toffi, dżemu z owoców leśnych i cytrusów. Długi, bogaty finisz.

Więcej informacji:

Starzony przez 14 lat w dwóch rodzajach beczek. Najpierw przez 5 lat w beczkach po bourbonie, a następnie przez 9 lat w beczkach po czerwonym winie ze szczepu Black Muscat.

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.