

2009 Vintage ECS MARK XVII



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

Aromat:

Aromat : intensywny, głęboki i harmonijny. Dominują wanilia, karmel i prażony dąb – typowe dla długiego dojrzewania w beczkach po bourbonie. Pojawiają się również nuty suszonych owoców , kokosa , przypraw korzennych (gałka muskatołowa, cynamon), a także delikatne tony tytoniu, migdałów i skórki pomarańczowej . To klasyczny aromatyczny profil Foursquare – złożony, lecz świetnie poukładany, z każdą warstwą ujawniającą nowe detale.

Smak:

Smak : bogaty, pełny i idealnie zbalansowany. Na pierwszym planie wanilia, karmel i dębina , następnie pojawiają się kokos, toffi, suszone figi i śliwki , z wyraźną nutą przypraw korzennych (cynamon, pieprz, gałka muskatołowa). Struktura jest gładka, mimo wysokiej mocy (60% ABV), z aksamitną teksturą i delikatną taniernością. Finisz długi, rozgrzewający, z nutami tytoniu, skórki pomarańczy i lekkiej słoności .

Więcej informacji:

Foursquare 2009 Vintage to Mark XVII w renomowanej serii Exceptional Cask Selection (ECS), kontynuującej nagradzaną linię rumów rocznikowych z Barbadosu.

To single blended rum, czyli połączenie rumów z miedzianego alembiku (pot still) oraz kolumny destylacyjnej (twin column still). Dojrzywał przez 12 lat w beczkach po bourbonie, wyłącznie w tropikalnym klimacie, co intensyfikuje wpływ drewna na profil smakowy.

Butelkowany w naturalnej mocy 60% ABV, bez dodatku cukru, barwników i filtracji na zimno.

Foursquare 2009 oferuje klasyczny styl destylarni – głęboki, zrównoważony, z wyraźnym wpływem beczki, idealny dla miłośników rumów z charakterem.

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.