

## Sovereignty ECS MARK XIX 14YO



<b>KRAJ</b>	Barbados
<b>RODZAJ</b>	Rum
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	62,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700 ml

### Aromat:

Aromaty suszonych owoców przechodzące w słodsze, bardziej tropikalne owoce. Ciemna czekoladę i pikatność czarnego pieprzu oraz wiórków dębowych..

### Smak:

Gładkie, subtelne owoce na przedniej części podniebienia. Połączenie kawy espresso i ciemnej czekolady prowadzi do bardzo przyjemnej goryczy. Pełna struktura w środkowej części podniebienia, gdzie moc %, dąb oraz przyprawy korzenne rozwijają się dalej. Więcej ciemnej czekolady i mocny dąb w tylnej części ust. Długi finisz z rosnącym ciepłem i pikanterią. Im więcej popijasz, tym wyższy poziom cierpkości i tym bardziej intensywne i przyjemne staje się to doświadczenie. Pod spodem kryje się słodycz, prawie jak solony karmel. Jeszcze lepiej się rozwija po rozcieńczeniu.

## Więcej informacji:

Foursquare Sovereignty to limitowana edycja rumu z prestiżowej serii Exceptional Cask Selection Mark XIX, stworzona przez destylarnię Foursquare na Barbadosie.

To mariaż rumów destylowanych zarówno w kolumnie destylacyjnej, jak i tradycyjnych miedzianych alembikach, starzonych wyłącznie w klimacie tropikalnym. Kompozycja obejmuje:

- rum dojrzewający 14 lat w beczkach po bourbonie,
- rum dojrzewający 3 lata w bourbonie, a następnie 11 lat w beczkach po sherry Oloroso.

Butelkowany z mocą beczki (cask strength, ok. 62% ABV), bez dodatku cukru i filtracji na zimno.

To rum klasy premium, wyrażający sztukę destylacji i dojrzewania, który zachwyca autentycznością i złożonością.

## 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.