

Isonomy ECS Mark XX 17YO



KRAJ	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	58,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Słodka woń wiśni, migdałów i kremu kakaowego przechodzące w karmel i nutę toffi. Ewoluuje w głębszą nutę tytoniu i wiśni w czekoladzie, charakteryzuje się zrównoważoną subtelną mineralnością

Smak:

Na pierwszym planie wyczuwalna bardzo mocna nuta wanilii, ciemnej czekolady, wiśni oraz owoców leśnych i karmelu - soczysty i bogaty, ale nie przesadnie słodki. Warstwowe nuty kakaowe, przypominające ciemne krówki, z wytrawnym i lekko orzechowym finiszem. Zaskakująco świeży z lekką nutą mentolu. Bardzo długi i przyjemnie rozgrzewający finisz, przeplatający się z nutami wanilii i czekolady. Na samym końcu możemy wyróżnić lekką pikanterie przepięknie balansującą się ze słodkimi nutami tego rewelacyjnie zbudowanego rumu.

Więcej informacji:

Foursquare ISONOMY to najstarsze jak dotąd oficjalne wydawnictwo z destylarni Foursquare Rum Distillery na Barbadosie. To 17-letni single blended rum, będący mariażem destylatów z artisanal pot still oraz tradycyjnej kolumny Coffey still.

To już 20. edycja wielokrotnie nagradzanej serii Exceptional Cask Selection (ECS), która co roku wyznacza nowe standardy w świecie rumu.

Rum dojrzewał 17 lat w beczkach po bourbonie, wyłącznie w klimacie tropikalnym – co odpowiada ponad 60 latom dojrzewania w warunkach kontynentalnych. Tak długi proces wzmocnił koncentrację smaków, głębię i intensywność tego wyjątkowego trunku.

Butelkowany w mocy beczki 58% (cask strength), bez dodatków i bez filtracji.

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.