

Mandamus ECS Mark XXVIII 16YO



KRAJ	Barbados
REGION	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	57,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Bogata, intensywnie owocowa i lekko konfiturowa eksplozja aromatów jeżyn , dojrzałego ananasa , kwaskowej śliwki i wiśni . Pojawiają się także nuty rodzynek sułtańskich , waniliowego karmelu , z subtelnymi akcentami imbiru , orzechów laskowych , orzechów włoskich oraz czarnej porzeczki .

Smak:

Smak delikatny i słodki na podniebieniu, z wyraźnymi nutami soczystych dojrzałych czarnych wiśni , malin i śliwek Victoria . Pojawiają się także rodzyнки sułtańskie oraz subtelny akcent orzeźwiającej skórki pomarańczy . Finisz: nuty gorzkiej czekolady i czarnej herbaty , z akcentami białego pieprzu i lekkim rozgrzewającym muśnięciem papryczki chili . Długi, lekko dymny, tostowy i dębowy , z wyraźną strukturą.

Więcej informacji:

MANDAMUS to dwudziesta dziewiąta edycja - Mark XXIX w nagradzanej serii Exceptional Cask Selection.

Jest to kupaż rumów destylowanych zarówno w miedzianym alembiku double retort pot still, jak i w ciągłych kolumnach destylacyjnych twin column still w Foursquare Rum Distillery. Rum dojrzewał przez 16 lat w kombinacji beczek po bourbonie oraz po porto.

Bardziej szczegółowo - dla miłośników technicznych detali - jest to w dużej mierze rum poddany podwójnej maturacji: 10 lat w beczkach po bourbonie, a następnie 6 lat w beczkach po porto typu Tawny.

Ten wyjątkowy przykład Single Blended Rum został wydestylowany i w całości dojrzewał w Foursquare Rum Distillery, zanim został skomponowany i zabutelkowany. Rum butelkowany jest z mocą 57% alkoholu, bez filtracji na zimno, w naturalnym kolorze, bez dodatku cukru i innych dodatków.

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 - 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.