

Light Rum



KRAJ	Afro-Karaiby
REGION	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	43,0 %
POJEMNOŚĆ	700

Aromat:

Zapach świeżego soku z trzciny cukrowej, wanilii oraz świeżych wiórków dębowych. Na drugim planie pojawia się więcej ziemistych aromatów z nutą ziołową. Przy drugim wdechu zdecydowanie objawia się owocowa strona tego rumu, świeży i dojrzały ananas, suszone banany, skórka z pomarańczy oraz soczyste zielone jabłko.

Smak:

Przyjemna tekstura otula nasze podniebienie, dając jeszcze więcej aromatów trzciny cukrowej, wanilii i dojrzałych bananów i słodkich brzoskwiń. Po chwili pojawiają się tropikalne nuty, gruszki, zielona trawa i słodki dąb. Zdecydowanie wpływ beczki wiedeńskie widać w końcu; znajdziemy wanilię, stary dąb, kokosa oraz delikatne przyprawy korzenne z brązowym cukrem.

Więcej informacji:

Kupaj rumy 5 letnich z melasy z destylarni Foursquare z Barbadosu, leżakowanych w beczkach ex- bourbon.

Świeży rum z soku z trzciny cukrowej z destylarni Gray na Mauritiusie.

The Equiano Rum Co

THE
EQUIANO
RUM CO

Equiano Rum to efekt kolaboracji dwóch wielkich nazwisk w świecie rumów. Jednym z nich, a jednocześnie współwłaścicielem jest Ian Burrell, Globalny Ambasador Rumów, wielki podróżnik, propagator prawdziwych rumów. Drugą osobą jest Master Blender, Richard Seale- właściciel i menadżer destylarni Foursquare, która w przeciągu dekady otrzymała niezliczoną ilość nagród w tym parokrotnie tytuł "Rum Producer of the Year" nadanym przez International Wine & Spirits Competition.

Equiano został nazwany na cześć Olaudah Equiano, który zasłynął walką przeciwko niewolnictwu. Urodzony w 1745 roku w Nigerii, Olaudah już jako dziecko został porwany do niewoli, w której spędził 30 lat. Udało mu się wykupić, a następnie osiedlić się w Wielkiej Brytanii i tam też założył rodzinę i umarł. Był kluczowym dyskutantem oraz przedstawicielem ludów afrykańskich w brytyjskiej dyskusji dotyczącej niewolnictw, dzięki jego autobiografii ludzie poznali koszmarną wizję niewoli.