

**Authentische Rums, denen kein Farbstoff oder Zucker zugefügt wurde**



**Foursquare Exceptional Cask Mark VI – 2005 Cask Strength 59% vol**

Ein Blend aus Rums die sowohl in Pot als auch traditionellen Twin Colomn stills gebrannt wurden. 12 Jahre in ex-Bourbon-Fässern gereift.

Im Glas ein orange/goldbrauner Rum. Noten von würzigen Bourbonfässer, weißer Pfeffer, Limettenschale und ein Hauch von Ingwer und Muskatnuss steigen in die Nase. Dazu gesellen sich Vanille und Milkschokolade gefolgt von Kokosnuss, Banane und zähem Toffee.

Am Gaumen liefert der würzige Einstieg alles, was ein guter Rum aus einem ex-Bourbon-Fass so braucht, wie eine zusätzlichen Schicht Vanille, entsteinten Früchten, Milkschokolade und einige wirklich delikate Noten von Ingwer und Zitronenschale.



**Foursquare Exeptional Cask Mark X – 2007 Cask Strength 59% vol**

Dieser Blend aus Rums die sowohl in Pot als auch traditionellen Twin Colomn stills gebrannt wurden reife volle 12 Jahre in ex-Bourbon-Casks.

In der Nase dominieren süßen Noten von Vanille und Kokosnuss bei einer würzig süßen Bourbon-Note. Elegante Aromen von Eichenholz, Rosinen und einem Hauch von Ingwer geben eine schöne, fruchtige Balance.

Am Gaumen ist eine leichte Bitterkeit zu spüren, die sich jedoch zu einer reichhaltigen, gut eingebundenen Eichenholzwürze entwickelt. Er ist opulent und wärmend, allerdings nicht so süß, wie es die Nase vermuten lässt. Die süßeren Noten kommen mit der Zeit und erinnern an Kokosnuss, Banane und Vanille.



**Foursquare Excetional Cask Mark VIII – Premise 46% vol**

Ein Blend aus Rums die sowohl in Pot als auch traditionellen Twin Colomn Stills gebrannt wurden. 10 Jahre gereift, davon 3 Jahre in ex-Boubon-Fässern und 7 Jahre in ex-Sherry-Casks.

In der Nase fruchtige Noten von Sherry, viel Vanille, Eiche und eine pikante Würze, um den Sherry-Noten entgegenzuwirken und ihr Dominanz zu verhindern. Das gibt dem Rum eine gute Balance. Rote und weiße Trauben, grüner Apfel, saftiger Pfirsich und einige rote Beeren, dazu ein Hauch von Shiraz und entsteinte Früchte. Sehr zugänglich und doch komplex.

Für das sanfte aber lange Finish verschmelzen Aromen von Gewürzen und Eichenholz harmonisch mit gerade genug süßen Früchten und Sherry-Noten.



**Foursquare Exeptional Cask Mark IX – Empery 56% vol**

Ein Blend aus Rums die sowohl in Pot als auch traditionellen Twin Colomn stills gebrannt wurden. Ein Teil reife 14 Jahre in ex-Bourbon-Fässern, der andere Teil 10 Jahre in ex-Boubon-Fässern und 4 Jahre in ex-Sherry-Casks.

Im Glas präsentiert sich ein dunkelbrauner Rum mit einem sehr lebhaften Orangeton. Die Nase offenbart einen süßen, unkomplizierten, sehr fruchtigen Barbados-Rum. Der Einfluss des Sherrys ist nicht so stark ausgeprägt aber vorhanden fruchtige Noten von Rosinen, Sultaninen und ein Hauch von Brombeere sowie Noten von Zartbitterschokolade, etwas Pistazie, Eichenholz und etwas Vanille steigen in die Nase.

Am Gaumen süßliche Noten von Rosinen und roten Trauben gesellen sich zu würzigen Eichenholznoten.

**Authentische Rums, denen kein Farbstoff oder Zucker zugefügt wurde**

**Foursquare Exceptional Cask Mark XI – Sagacity 48% vol**



Sagacity gilt als Nachfolger des beliebten Foursquare Premise in Bezug auf Stilistik und Alkoholgehalt allerdings handelt sich hier um einen Blend der 12 Jahre in ex-Bourbon- und 12 Jahre im ex-Madeira-Fässern reife.

Beide Teile bestehen wiederum aus dem für Foursquare typischen Blend gebrannt in Double Retort Copper Pot Still und dem traditionellen Column Coffey Still der Brennerei.

In der Nase fruchtige Noten von roten Beeren und schwarzer Johannisbeere, duftig und leicht blumig. Hinzu kommen geröstete Kokosnuss und feine Rauchnoten von geröstetem Eichenholz. Am Gaumen trockener und komplexer, als die Nase vermuten lässt. Der erste Schluck offenbart viel Eichenholzwürze und Ingwer, darauf folgt ein Hauch von Rotwein und etwas Portwein. Das finale ist geprägt von Orangenmarmelade, die sich mit Aromen von würzigen Ingwer- und feurigen schwarzen Pfeffer vermischt. Die Eichenholznoten sind robust und leicht tanninhaltig, mit viel Rotwein, der die Zunge kitzelt. Es ist ein sehr langer, komplexer Abgang.

**Foursquare Exceptional Cask Mark XII – Nobiliary 62% vol**



Nobiliary steht für Nobel. So wie die Vorgänger handelt es auch hier sich um den für Foursquare typischen Blend, gebrannt in Double Retort Copper Pot Still und dem traditionellen Column Coffey Still der Brennerei. Die 14-jährige Reifung fand ausschließlich in ex-Bourbon-Fässern statt und lässt diesen Rum ziemlich geradlinig erscheinen.

Das Ergebnis ist ein intensiv-fruchtiger, kraftvoller Charakter mit Aromen von Ananas, Apfelkompott, Obstkuchen und Vanille in der Nase. Der Gaumen bietet Noten von braunem Zucker, gewürztem Biskuitkuchen, reichhaltigem Obstkuchen, Orangenschale und Lakritz. Das Finish verspricht getoastete Eiche und süßes, butteriges Gewürz die sanft verschwinden. Gebackene Äpfel und Rosinen bleiben noch lange zurück.

Ein wahres Kraftpaket, das seinen Alkoholgehalt eher durch seine Intensität als durch offensichtliche Schärfe zeigt. Vollgepackt mit Aromen und bereit, langsam genossen zu werden - er belohnt diejenigen, die ihm Zeit zum Atmen lassen, um sein volles und komplexes Wesen zu offenbaren.