



OLD ST.CROIX

1838

Black Barrel® NAVY SPICED

SKABT TIL COCKTAILS.
LAGRET MED KARAKTER

Old St. Croix Black Barrel Navy Spiced er udviklet i tæt samarbejde mellem vores Master Distiller og erfarne bartendere – med ét formål for øje: at løfte dine cocktails.

Dette krydrede blend er baseret på samme fade som vores Navy-serie og byder på en mørk, fyldig og aromatisk smagsprofil. Som navnet antyder, er Black Barrel lagret på hårdt brændte egetræsfade. Den brændte overflade reducerer tanniner og åbner træets porer, hvilket skaber en blødere, rundere og mere kompleks karakter.

Smagen er intens og balanceret – med varme krydderier, mørk sødme og en fylde, der skaber dybde i dine drinks. Perfekt til Cuba Libre, Dark 'n' Stormy eller enhver cocktail, hvor kvalitet er nøgleordet. Men Black Barrel kan også nydes rent eller on-the-rocks, når øjeblikket kalder på noget ekstra.

Skrup op for smagen – tag styringen i baren!



SMAGENOTER

<i>Aroma</i>	Mokka, valnødder, brændte figner og svagt brændte noter af egetræ
<i>Smag</i>	Julekrydderier og mørk chokolade forenes i en dyb, rig smag
<i>Eftersmag</i>	Mokkasmagen vender tilbage og ebber langsomt ud
<i>Farve</i>	Valnød



WWW.OLDSTCROIX.DK