OLD ST.CROIX

1838

Black Barrel®

NAVY SPICED

FÜR COCKTAILS GESCHAFFEN. MIT CHARAKTER GEREIFT

Old St. Croix Black Barrel Navy Spiced wurde in enger Zusammenarbeit zwischen unserem Master Blender und erfahrenen Barkeepern entwickelt – mit einem klaren Ziel: Ihre Cocktails auf das nächste Level zu heben. Dieser gewürzte Blend basiert auf denselben Fässern wie unsere Navy-Serie und bietet ein dunkles, vollmundiges und aromatisches Geschmacksprofil. Wie der Name andeutet, reift Black Barrel in stark ausgebrannten Eichenfässern. Die verkohlte Oberfläche reduziert die Tannine und öffnet die Poren des Holzes – für eine weichere, rundere und komplexere Charakteristik.

Der Geschmack ist intensiv und ausgewogen – mit warmen Gewürzen, dunkler Süße und einer Tiefe, die jedem Drink das gewisse Etwas verleiht. Ideal für Cuba Libre, Dark 'n' Stormy oder jeden Cocktail, bei dem Qualität zählt. Aber Black Barrel schmeckt auch pur oder on the rocks – für Momente, die etwas Besonderes verdienen.

Drehen Sie den Geschmack auf – und übernehmen Sie das Kommando an der Bar!

GESCHMACKSNOTEN

Nase	Mokka, Walnuss, gebrannte Feige und eine leicht rauchige Eichennote
Geschmack	Weihnachtsgewürze und dunkle Schokolade vereinen sich zu einem tiefen, reichen Geschmack
Abgang	Die Mokkanote kommt zurück und verblasst allmählich
Farbe	Walnuss

WWW.OLDSTCROIX.DE