



# OLD ST.CROIX

1838

## XO *Superior Cask Reserve*

ET SIGNATURBLEND MED  
DYBDE, STRUKTUR OG STIL

Når det gælder store blends, er valget af fade helt afgørende. Hvert egetræsfad bidrager med sin egen karakter og bærer samtidig noter fra de vine, det tidligere har rummet – ofte portvin eller sherry. Over tid tilfører de lag på lag af smag, der udvikler sig til dybde, fylde og kompleksitet.

*Old St. Croix XO Reserve - Superior Cask* er det mest nuancerede og modne udtryk i XO Reserve-serien, der består af ekstra-lagrede, dobbelt-destillerede blends fra anerkendte destillerier i Caribien og Centralamerika. Blendet er omhyggeligt kurateret af vores Master Distiller for at sikre en harmonisk og konsistent smagsprofil. Kun håndplukkede fade indgår i en komposition, hvor ældre og yngre blends forenes i et afrundet og fyldigt helhedsbillede med tydelig fadkarakter og lang, balanceret finish.

Smag forskellen. Nyd håndværket.



### SMAGENOTER

<i>Aroma</i>	Ristet kokosnød, brændte figner og lette noter af flamberet banan
<i>Smag</i>	Toffee, cigaræske og lette noter af glaseret mandarin
<i>Eftersmag</i>	Læder, cigaræske og kakao
<i>Farve</i>	Guld



WWW.OLDSTCROIX.DK