

Bushmills lanserar Caribbean Rum Cask Finish

Sommaren 2021 lanseras Caribbean Rum Cask Finish, whiskeyn blir det senaste tillskottet i Bushmillsfamiljen och är framtagen av Master Blender, Helen Mulholland. Bushmills single malt tillverkas i unikt utvalda fat från hela världen, dessa fat, med ursprung från Karibien, blir hjärtat i den nya innovationen. Vilket ger ett nytt perspektiv till Bushmills Original Irish whiskey.



- Med den unika och speciella fatlagringen erbjuder vi på Bushmills extra smak, kvalitet och variation tillgänglig för den internationella premium whiskeydrickaren och dryckesutforskaren. Caribbean Rum Cask Finish singelmalt är lagrad i utvalda karibiska romfat i ek och blandas med Bushmills signatur trippeldestillerade whiskey för tropisk frukt och torra kryddsmaker, förklarar Helen Mulholland, Master Blender på Bushmills.

De karibiska faten har från början använts till förvaring av rom under minst 7 års tid och har därefter noggrant valts ut av lokala karibiska romtillverkare för att fraktas vidare till Irland. Fatet bidrar därmed med en touch av solsken till Bushmills destilleri. Efter ytterligare några år i Bushmills destilleri formar fatet dess mjuka aromer och smaker i efterbehandlingsprocessen.

Caribbean Rum Cask Finish lanseras som beställningsvara hos Systembolaget från och med den 21 juni, 2021.

Artikelnummer: 52624

Pris: 329 sek

Format: 700 ml

Alkoholhalt: 40%

Bushmills Caribbean Collins

5cl Bushmills Original Caribbean cask

3cl färskpressad limejuice

2cl sockerlag*

Bubbelvatten

Blanda alla ingredienser utom bubbelvattnet i en shaker med mycket is. Skaka ordentligt tills att shakern är kall och har kondens på utsidan. Sila upp drinken i ett högt glas som är fyllt med is. Toppa med bubbelvatten och garnera med lime samt ananasblad.

**Sockerlag*

Hetta upp lika delar strösocker och vatten. Tex: 1dl strösocker / 1dl vatten i en kastrull och rör tills att allt socker löst upp sig. Låt svalna och häll upp i en ren förslutningsbar glasflaska. Sockerlagen håller sig fräscht i över en månad i kylskåp