

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S GUYANA 2003



S.B.S Guyana 2003 stammt von einem Fass, von dem 264 Flaschen produziert wurden. Der Rum ist 12 Jahre alt und wurde in der Single Wooden Versailles Still destilliert, die sich heute in der Diamond Distillery in Guyana befindet, nachdem sie von der Versailles Distillery hierhin versetzt wurde. Es heißt, dass dieser Destillierapparat mindestens 150 Jahre alt ist, womöglich ist er aber auch schon älter, denn es gibt keine Belege mehr dafür, wann er gebaut wurde. Bei 1423 wurde der Rum in ein gebrauchtes Marsala-Fass gefüllt.

Duft: Altes Marsalafass, reife Bananen, Mandeln, Vanillezucker, Toastbrot, Pflaumen und Rosinen.

Geschmack: Nach dem ersten starken Alkoholeindruck entsteht ein trockenes Mundgefühl. Dann öffnen sich Aromen von Holz, leichtem Karamell, bitterer Zitrusfrucht wie Pomelo, Sternanis, Süßholz und Zimt.

Land: Guyana

Brennerei: Diamond Distillery

Alkohol: 62,8% alk.

Alter: 12 Jahre

