

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S PANAMA 2001



Panama ist in erster Linie für den Panamakanal bekannt, der den Pazifik und den Atlantik verbindet. Aber Panama hat noch viel mehr zu bieten, unter anderem – dank der Zuckerrohr-Ressourcen des Landes und den stabilen Wetterbedingungen – Rum. In Panama herrscht ein einzigartiges Klima, das ‚Dry Arch‘ genannt wird. Kennzeichnend hierfür ist der Mangel an Sommerregen, was für das Lagern von Rum ideal ist, weil hierdurch stabiles Klima herrscht, das eine genauere Berechnung im Zusammenhang mit der Lagerung des Fasses ermöglicht.

Duft: Tropische Zitrusfrüchte, Orangenmarmelade, Butterbonbon, Zimt, Vanillecreme, Kastanien, reife Äpfel, Trockenpflaumen, Pflaumen und verbrannte Reifen.

Geschmack: Leichtes und trockenes junges Fass mit viel Vanille, schweren dunklen Noten von Zimt, bitterer Pomeloschale, Banane, rohen Kakaobohnen, hartem geröstetem Brot, braunem Zucker und Zieräpfeln.

Land: Panama

Brennerei: N/A

Alkohol: 55,6% alk.

Alter: 15 Jahre

