

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S NICARAGUA 2004



S.B.S Nicaragua 2004 ist eine Single-Cask-Abfüllung mit nur 39 Flaschen. Der Rum wurde in Nicaragua im Dezember 2004 gebrannt und im November 2017 in Dänemark in Flaschen abgefüllt, sodass er knapp 13 Jahre alt ist. Er wurde im Column Still durch kontinuierliche Destillation aus Melasse hergestellt.

Duft: Viele Ester und Phenole, fast wie im Krankenhaus. Leichte Toffee-Note, überreife Pflaumen und Äpfel und ein wenig frisch gebackenes Bananenbrot.

Geschmack: Überwiegend trocken, wobei der Alkohol am Anfang dominant ist. Die Lippen brennen fast auf den Zähnen fest und die Wangen klappen um die Zunge zusammen. Mit Noten von Feigen, Datteln, Kaffee und Puderzucker und im Abgang viel karamellisiertes Fass.

Land: Nicaragua

Brennerei: N/A

Alkohol: 68,60% alk.

Alter: 12 Jahre

