

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S PANAMA 2006



S.B.S Panama 2006 ist eine Single Cask Abfüllung mit nur 311 Flaschen. 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 : Deutliche Prägung von der Lagerung im Eichenfass. Vanille, Honigwaben und Karamell, mit einer leichten Kirschnote.

Geschmack: Ölige Textur mit zarten Aromen getrockneter Aprikosen, brauner Zucker und subtile Lakritznoten.

Land: Panama

Brennerei: N/A

Alkohol: 55% vol.

Alter: 12 Jahre

