

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S PANAMA 2010



S.B.S Panama 2010 ist eine Einzelfassabfüllung mit nur 289 Flaschen. Wie die meisten Rums aus Südamerika ist auch dieser von leichter und eleganter Natur. Der Rum basiert auf Melasse und wurde im traditionellen Kolonnestill destilliert. Das Oloroso Finish gibt dem Rum eine fruchtige Komplexität. Die Destillerie, die hinter diesem Rum steht wird nicht angegeben. Dennoch kann man sich sicher sein, dass es nur qualitativ hochwertige Destillate in die Single Barrel Selection schaffen.

Duft: Saures Weingummi, reife Feigen und Kirschen mit einem Hauch von Tabak.

Geschmack: Geröstetes Eichenfass und dunkle Trockenfrüchte gepaart mit bitteren Elementen und leichter Säure.

Land: Panama

Destillerie: N/A

Alkohol: 54% vol.

Alter: 8 Jahre

