

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S CUBA 2012, DOUBLE MATURATION



S.B.S Cuba 2012 kommt aus einem einzigen Fass, das 334 Flaschen ergab. Es ist ein Rum auf Melassebasis, der 2008 in Cuba destilliert und im August 2019 in Dänemark abgefüllt wurde. SBS Cuba 2012 reifte in einem ehemaligen Bourbon-Fass und anschliessend 26 Monate lang in einem frischen American Oak Fass, was dem Rum eine wunderbare hellbraune Farbe verliehen hat. Dies ist die zweite Single Barrel Selection Edition aus Cuba.

Duft: Der erste Eindruck ist herb und holzig. Nach einiger Zeit entwickelt der Rum eine würzige, fleischige Note mit zarten Noten von Rauch und Salz.

Geschmack: Karamell und Kokosnuss gepaart mit üppigen roten Steinobst. Der Abgang ist seidig und glatt.

Land: Cuba

Destillerie: N/A

Alkohol: 52% vol.

Alter: 7 Jahre

