

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S PANAMA 2006



S.B.S Panama 2006 stammt aus einem Einzelfass mit 288 Flaschen. Es ist ein Rum auf Melassebasis, der in einem Kolonnestill in Panama im Jahr 2006 destilliert und in Dänemark im August 2019 abgefüllt wurde. Obwohl Panama in erster Linie für seinen Kanal bekannt ist, der den Pazifischen Ozean mit dem Atlantischen Ozean verbindet, haben sie viel mehr zu bieten, z. einige großartige Rumsorten, teilweise dank des Zuckerrohrreichtums des Landes, der zu Panamas Rumvorrat beiträgt.

Duft: Cocktail aus hellen Früchten wie grünen Trauben, Pfirsichen und Mango mit einer subtilen Rauchnote.

Geschmack: Obstgartenfrüchte mit einem Hauch von Ahornsirup. Zarte Rauchnoten verbinden sich mit Aromen frischer Eiche.

Land: Panama

Destillerie: N/A

Alkohol: 57% vol.

Alter: 13 Jahre

