

# S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

## S.B.S VENEZUELA 2006



Single Barrel Selection Venezuela 2006 basiert auf Melasse und wurde 2006 im Kolonnestill einer unbekannteren Destillerie produziert. Der Rum reifte anschliessend in einem ex-Bourbonfass und einem Portweinfass und wurde mit 50% Vol. abgefüllt. Dieses Single Cask ist auf 341 Flaschen limitiert.

**Duft:** Dieser Rum braucht etwas Zeit um seine vielfältigen Aromen zu entwickeln. In der Nase finden sich ausgeprägte Noten von Kirschen, Brombeeren und süsser Vanille wieder.

**Geschmack:** Anfangs milde und fruchtige Noten, die sich zu schwereren und komplexeren Aromen von gerösteten Kaffeebohnen, Nüssen, Tabak und Vanille entfalten.

---

**Land:** Venezuela

**Distillerie:** N/A

---

**Alkohol:** 50% Vol.

**Alter:** 16 Jahre

---

