

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S DOMINICAN REPUBLIC 2006



Single Barrel Selection Dominican Republic 2006 ist ein Single Cask Rum, der auf Melasse basiert und 2006 in Kolonnestills destilliert wurde. Der Rum reifte in einem Ex-Bourbonfass und wurde mit 59% Vol. abgefüllt.

S.B.S Dominican Republic 2006 ist auf nur 282 Flaschen limitiert.

Duft: Anfangs alkoholisch und chemisch. Die Aromen öffnen sich nach wenigen Minuten und offenbaren Noten von getrockneten Früchten und Vanillezucker.

Geschmack: Vollmundig und würzig mit Noten von Rosinen, braunem Zucker und Kokosnuss. Trockener Abgang mit einem Hauch von Schokolade und etwas Salz.

Land: Dominikanische Republik

Distillerie: N/A

Alkohol: 59% Vol.

Alter: 16 Jahre

