

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S PANAMA 2006



Single Barrel Selection Panama 2006 ist ein Single Cask Rum, der auf Melasse basiert und 2006 in Kolonnenstills destilliert wurde. Der Rum reifte in einem Ex-Bourbonfass und wurde mit 50% Vol. abgefüllt. S.B.S Panama 2006 ist auf nur 298 Flaschen limitiert und wurde exklusiv für den deutschen Markt produziert.

Duft: Anfangs chemische Noten von Aceton, die sich in sanfte Vanille- und Holznoten entwickeln. Mild und rund.

Geschmack: Angenehm süß und mild mit Aromen von getrockneten Aprikosen, Kokosnuss und Vanille. Im Abgang blumig.

Land: Panama

Distillerie: N/A

Alkohol: 50% Vol.

Alter: 16 Jahre

