

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 unbekannten 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

