

# S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

## S.B.S DENMARK 2014



S.B.S Denmark 2014 er fra et enkelt fad med kun 239 flasker. Rommen er blevet destileret på Enghaven destilleri, et mikro destilleri i Nordjylland. Hele modningen forgik i et portvins fad. Valget af fadet samt den langsomme modning i det kolde skandinaviske klima gør denne rom til en ægte specialitet.

**Duft:** Elementer af gær og krydderier. Typisk frugtig duft fra portvinen med mineraliske nuancer.

**Smag:** Pebber i starten efterfulgt af rosiner og svesker, der slutter i en tør finish.

---

**Land:** Danmark

**Destilleri:** Enghaven

---

**Alkohol:** 50,6% vol.

**Alder:** 4 år

---

