

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S JAMAICA 2014



S.B.S Jamaica 2014 er en enkelt fad aftapning med i alt kun 384 flasker. Rommen kommer fra et jamaicansk destilleri og er baseret på melasse. I 2014 blev rommen destilleret i traditionelle pot stills og tappet på vores lager i Danmark i august 2020. Rommen har lagret i et ex-Bourbon fad og fik et Merlot vin finish. S.B.S Jamaica 2014 blev aftappet med 50% vol.

Som almindelig praksis for vores Single Barrel Selection rom er det gjort uden brug af koldfiltrering.

Duft: En esterbombe, der spreder saftige aromaer af gærede tropiske frugter og et strejf af kanel. Rommen har et subtilt strejf af acetone og friske, grønne noter.

Smag: Tør og mousserende på tungen med noter af hindbærsirup og saltede macadamianødder.

Land: Jamaica

Destilleri: N/A

Alkohol: 50% Vol.

Alder: 6 år

