

S.B.S

THE 1423 SINGLE BARREL SELECTION

S.B.S DOMINICAN REPUBLIC 2006



Single Barrel Selection Dominican Republic 2006 er en enkeltfadsrom, der er baseret på melasse og destilleret i et kolonne still i 2006. Rommen er modnet på et ex-Bourbon-fad og er aftappet ved 59 % vol. Rommen er ikke koldfiltreret, og der er ikke brugt tilsætningsstoffer. S.B.S Dominican Republic 2006 er begrænset til kun 282 flasker.

Duft: Stærk og kemisk i starten. Åbner efter et par minutter og afslører noter af tørret frugt og vaniljesukker.

Smag: Tung og krydret med noter af rosiner, brun farin og kokos. Tør finish med strejf af chokolade og en smule salt.

Land: Dominikansk Republik

Destilleri: N/A

Alkohol: 59% vol.

Alder: 16 år

