



SAMAROLI COLOMBIA 2002

2024 Release | Fass # 23111 | 22 Jahre

Ein Single-Cask Rum von Destilería Colombiana, destilliert 2002 und 2024 in Schottland abgefüllt. Hergestellt aus Zuckerrohrhonig, destilliert mit Column Still und Pot Still. Samaroli Colombia 2002/2024 stammt aus einem Ex-Bourbon-Fass nach 22 Jahren tropischer Reifung. Es ist eine Limited Edition mit nur 216 Flaschen weltweit. Single Cask #23111 Was verändert „tropische Reifung“ im Glas? In warmem Klima arbeitet der Rum stärker mit der Eiche. Das bringt oft mehr Karamellnoten, mehr Gewürz und deutlichere Holznoten. Wie zeigen sich Column Still und Pot Still hier? Das Profil verbindet eine klare Struktur mit runderen, volleren Aromen, besonders nach langer Reifung. Was ist im Glas zu erwarten?

Tasting notes

Taste

Ein vielschichtiges Profil mit getrockneten Früchten und Rosinen, dazu Karamell und Toffee mit einem Hauch Mokka. Servieren Sie ihn pur oder geben Sie ein paar Tropfen Wasser dazu, um die Aromen zu öffnen.

Finish

Tropische Früchte, süßer Tabak, weiches Leder, Vanille und Eiche prägen den Abgang.