



SAMAROLI SAMBA BRAZIL & SALVADOR

2023 Release | Blended Rum

Dieser Blend kombiniert zwei Einzelfass-Rums: einen brasilianischen Rum aus der renommierten Epris-Destillerie mit der Bezeichnung BEBC und einen salvadorianischen Rum aus einer Restricted Distillery mit der Bezeichnung MES8. Samaroli Samba wird teilweise in Umburana- (oder Amburana-) Fässern gereift, einer Holzart, die traditionell für die Reifung von Cachaça verwendet wird. Diese Fässer verleihen ihm warme Aromen von Zimt, Muskatnuss und Gewürzen. Dieser Rum in limitierter Auflage ist Teil der Extraordinary Series von Samaroli.

ZUSAMMENSETZUNG: • 1 Fass brasilianischer Rum 2011 aus der Destillerie Epris • Einzelfass #53 Fass • Ex Amburana - Ex Bourbon • Column Still / Zuckerrohrsaft und Melasse • Tropische Reifung 6 Jahre • 1 Fass El Salvador Rum 2008 aus einer Restricted Distillery • Einzelfass #22 Fass - Ex Bourbon • Destillierkolben / Melasse • Tropische Reifung unbekannt

Tasting notes

Taste

Ein weicher, raffinierter Geschmack mit süßen, öligen Noten, die nahtlos durch Früchte und Gewürze ausgeglichen werden.