



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND

# OUTTURN

SMWS SWITZERLAND

*Juni 2018*



VERLOCKENDES  
FÜR DEN SOMMER

**smws.ch**

WILLKOMMEN

Mit Stolz präsentieren mein Team und ich Ihnen unser erstes Outturn im neuen Design. Das Outturn ist gespickt mit neuen Abfüllungen – darunter auch die **Festivalabfüllungen** für **Feis Ile** und **SpeyFest 2018**. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Durchlesen und Entdecken.

Gleichzeitig haben wir unsere neue Website und den Webshop eingerichtet. Wir hoffen möglichst viele Kinderkrankheiten ausgemerzt zu haben, sollten Sie trotzdem noch etwas entdecken, dann lassen Sie es uns bitte wissen.

**Damit Sie sich im neuen Webshop einloggen können, müssen Sie ein neues Kennwort setzen. Dafür geben Sie einfach Ihren Benutzernamen ein, klicken auf «Passwort vergessen» und befolgen dann die Angaben im E-Mail welches Sie erhalten werden.**

Selbstverständlich können Sie uns Ihre Bestellung auch per Post, per Fax, per E-Mail oder per Telefon durchgeben. Das einzige, was sich geändert hat, ist unsere Anschrift; alle anderen Kontaktdaten sind identisch geblieben.

Herzlichst,

Patric Lutz & Team



WÜRZIG & TROCKEN

FASS NR. 107.13

## ANDALUSISCHER GAZPACHO

Zuerst fiel uns die leuchtend golden-rötlich-braune Farbe herbstlicher Blätter auf; dann der fesselnde Duft eines andalusischen Gazpachos, gefolgt von marokkanischem Rindfleischartopf mit Feigen, Mandeln, Trockenfrüchten, Oliven und viel Rotwein. Wir leckten uns die Lippen und hätten gern probiert. Unverdünnter Geschmack: Gross, dickflüssig und fleischartig wie ein Rindsschmorbraten mit Pflaumen und Balsamico-Essig, serviert mit Gnocchi (garniert mit Basilikum und Pinienkernen). Mit Wasser entstand eine «weihnachtliche Stimmung» mit Mince Pies (Früchteküchlein), Orangen- und Mandelgebäck sowie schokoladeumhüllten Rosinen, während im Geschmack ein gehaltvoller Kaffee-Dattel-Baumnußkuchen auftauchte und im Abgang trocken geröstete Macadamianüsse mit Orangen- und Honigglasur.



|                |                            |                 |
|----------------|----------------------------|-----------------|
| <b>9 YEARS</b> | <b>Bottled 2018</b>        | <b>65.0%</b>    |
| REFILL BUTT    | <i>Outturn 624 bottles</i> |                 |
| WOOD: Oloroso  | CHF 89.-                   | <b>SPEYSIDE</b> |

FESTIVAL FEVER  
ISLAY



LEICHT GETORFT

FASS NR. 53.248

## POSEIDONS OHRFEIGE

Aus dem Glas erklang das Geräusch von Wellen, die gegen zerklüftete Felsen krachen, als uns ein Schwall salziger Gischt ins Gesicht spritzte, wie eine Ohrfeige von Poseidon persönlich! Der Rauch von brennendem Heidekraut wirbelte über Felsenbecken und brodelte dann um den dicken Teer, der trotzig einen stabilen Holzsteg schützte, an dem Hummernetze hingen, die dem Wüten der Wellen ausgesetzt waren. Der Rauch drang tief in unsere Sinne; ein süsser Torfgeruch mit Salzkaramell und der Vertrautheit eines angekauften Kohlestifts. Im Abgang erschienen starke Kräuternoten: Fenchelsamen in Rosmarin, Salbei und Thymian, die sich allmählich mit in Salz getauchten Lakritzstäbchen vereinten.



|                 |                     |                            |
|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>11 YEARS</b> | <b>Bottled 2018</b> | <b>58.0%</b>               |
| REFILL HOGSHEAD |                     | <i>Outturn 304 bottles</i> |
| WOOD: BOURBON   | CHF 115.-           | <b>ISLAY</b>               |

FESTIVAL FEVER  
ISLAY



GETORFT

FASS NR. 3.308

## MARITIMER MÄANDER

Der Duft war ein maritimer Mäander – Wachsjacken bei der Seafood-Bude, Strandfeuer, angebrannte Zweige und Fischkutter im Hafen – dazu Kohleteer-Shampoo; ein Panelmitglied fand Teebaum, Eukalyptus und Mezcal. Der Gaumen zeigte trotz Bakewell-Törtchen (mit Mandeln und Konfitüre) und Cassis-Bonbons kräftige Pinselstriche aus Rauch, Asche und Teer, angebranntem Kork und gesalzener Lakritze – genug, um jeden Torffreak zu begeistern. Nach Wasserzugabe: Austern auf einer Fähre, Zitronenbonbons, Lavendel, Kitt und Bovril Rindfleischextrakt. Der Gaumen belohnte uns nun mit saftigen Lebkuchen, Gewürznelken und Salz-Brezeln – ein Schlummertrunk, der uns von den Hebriden träumen lässt.



|                   |                     |                            |
|-------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>13 YEARS</b>   | <b>Bottled 2018</b> | <b>57.9%</b>               |
| 2ND FILL HOGSHEAD |                     | <i>Outturn 258 bottles</i> |
| WOOD: BOURBON     | CHF 129.-           | <b>ISLAY</b>               |

GETORFT

FASS NR. 10.140

## APPETITANREGENDER RAUCH

Grillade am offenen Lagerfeuer an einem Kiesstrand: Aromatischer, appetitanregender Rauch treibt über Felsenbecken; dampfend heisse Steine und Hickory-Holzchips wecken Vorfreude, denn offenbar wird uns ein herrliches Festmahl bereitet – Garnelen, Langustinen, Jakobsmuscheln und Hummer brutzeln über glühenden Holzkohlen. Wir konnten es kaum erwarten! Aber dieses Dram hatte Unterhaltungswert: Rauch und Lakritze, süsses und salziges Popcorn, Teriyaki-Garnelen und Zitrone über gegrillten Thunfisch-Steaks – ein intensives Geschmackserlebnis – und mit einem Tropfen Wasser einfach unwiderstehlich. Nach 9 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass wurde dieser Malt in einem erstmals gefüllten Moskateller Hogshead ausgebaut.



|                   |                     |                            |
|-------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>10 YEARS</b>   | <b>Bottled 2017</b> | <b>60.7%</b>               |
| 1ST FILL HOGSHEAD |                     | <i>Outturn 276 bottles</i> |
| WOOD: MOSCATEL    | CHF 99.-            | <b>ISLAY</b>               |

GETORFT

FASS NR. 42.42

## FRÄULEIN... IN MEINEM KAFFEE IST ASCHE!

Wir sassen am Lagerfeuer, umgeben von duftendem Holzrauch und fliegender Asche. Eine salzige Brise weckte maritime Bilder von Fischkisten und Austernschalen auf nassem Sand, und vielleicht gab es dazu einen Mokka. Am Gaumen prickelnd würzig, mit einem kohleartigen Gefühl wie von verbrannten Zweigen, aber mit fruchtigen Noten von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit dunkler Schokoladensauce. Der Abgang führte in trockenere Gefilde und offenbarte Lakritze und verbrannte Kräuter mit einer anhaltenden Torfnote, die mit der Zeit süsser und richtiggehend unwiderstehlich wurde. Nach 8 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead wurde dieser Malt für den Rest seiner Reifung in ein neues Eichen-Barrique umgefüllt.



|                  |                     |                            |
|------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>9 YEARS</b>   | <b>Bottled 2017</b> | <b>61.2%</b>               |
| NEW OAK BARRIQUE |                     | <i>Outturn 276 bottles</i> |
| WOOD: FR FINE M+ | CHF 99.-            | <b>HIGHLAND</b>            |

**INTENSIV, REICHHALTIG & TROCKENFRÜCHTE**

FASS NR. 35.203

**FERIA DE JEREZ**

Die intensive Bernsteinfarbe weckte Erwartungen, und die wurden keineswegs enttäuscht! Komplexer Duft von gerösteten Süsskartoffeln mit getrockneten Feigen und einem Rum-Baba mit karamellisierten Äpfeln und Chantilly-Creme. Unverdünnt war der Geschmack massiv, dickflüssig und lebhaft; mit dunkler Schokolade überzogene Feigen und mit Sherry getränkte Medjool Datteln. Ein paar Tropfen Wasser versetzen uns in die Feria de Caballo de Jerez – eine atemberaubende Vorführung der edelsten Pferde, mit Reitern in Trachten auf teuren Ledersätteln, die Luft erfüllt von Flamenco-Musik und Sherry-Duft. Ein Erlebnis für alle Sinne – und ja, es gab auch ein Feuerwerk!



|                 |                     |                            |
|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>21 YEARS</b> | <b>Bottled 2017</b> | <b>60.1%</b>               |
| REFILL BUTT     |                     | <i>Outturn 720 bottles</i> |
| WOOD: OLOROSO   | CHF 155.-           | <b>SPEYSIDE</b>            |

**INTENSIV, REICHHALTIG & TROCKENFRÜCHTE**

FASS NR. 78.41

**EIN SHERRYMONSTER**

Der Duft führte direkt ins Sherry-Land – Rosinen, Feigen, Obstkuchen, Cinder-Toffee, Flan, süsser Pfeifentabak, Mandelgebäck und Melassekuchen aus Madeira – ein Dram wie ein edel tönendes Cello. Der unverdünnte Geschmack war ein echtes Sherry-Monster – Sirup-Toffee, Pedro Ximenez, Muscovadozucker, Lakritze, Eccles-Rosinenkuchen und zungenätzender Kohleteer – aus den Bodegas von Jerez stoben feuerspeiende Drachen! Mit Wasser wurde die Nase plötzlich sirupartig süss – Crème brûlée Kruste, Karamellwaffeln, Brombeer-Quarkkuchen und Dattelbrot – ein ganz eigener Genuss. Auch am Gaumen jetzt zuckersüß – Tablet, Schoko-Brownies und Toffee; im Abgang ein Hauch von Ingwerkuchen – ein reines Vergnügen.



|                 |                     |                            |
|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>19 YEARS</b> | <b>Bottled 2017</b> | <b>57.1%</b>               |
| REFILL BUTT     |                     | <i>Outturn 726 bottles</i> |
| WOOD: OLOROSO   | CHF 125.-           | <b>HIGHLAND</b>            |

## SAFTIG, EICHE & VANILLE

FASS NR. 123.21

### VERSPIELTER GENUSS

Der Duft hielt einige Überraschungen bereit. Die Beschreibungen reichten von einem spritzigen Martini mit Blutorange und Salbei über einen getränkten Zitronen-Limettencake bis hin zu Rosinen in Brandy und Feigen in Rum-Sirup. Der Geschmack zeigte eine ähnliche Vielfalt: Brombeerkonfitüre, getrocknete Orangen, schwedisches Limpa-Roggenbrot mit Orangenmarmelade, Melasse und Anis bis hin zu frischem Früchte-Chutney. Nach Wasserzugabe stellten wir uns vor, wir hielten eine Butterblume unter dem Kinn; dann zeigten sich Aromen von Zitronen-Sorbet, Spitzbuben mit Zitronenfüllung und gemischtes Früchte-Lokum. Am Gaumen nun Kokos-Mandel-Schnecken und ein saftiger, nussiger Bananencake mit Rum-getränkten Rosinen.



|                 |                     |                            |
|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>9 YEARS</b>  | <b>Bottled 2017</b> | <b>62.0%</b>               |
| 1ST FILL BARREL |                     | <i>Outturn 234 bottles</i> |
| WOOD: BOURBON   | CHF 84.-            | <b>HIGHLAND</b>            |

## LEICHT & LUFTIG

FASS NR. 96.15

### LEBHAFT WIE EIN BIENENSTOCK

Der Duft ist süss und mild – Aprikosenkonfitüre, getrocknete Mango und Fruchtgummis, Crèmeschnitte und Himbeersauce auf Vanilleglacé – insgesamt sommerlich und blumig. Der Geschmack beginnt süss und zitronig mit Orangenschale und Zitronenkuchen; Haribo Schnuller- und Sorbetaromen machen ihn lebhaft wie einen Bienenstock. Langsam entwickeln sich parfümierte Noten und schliesslich Schnitttabak und eingelegter Ingwer. Nach Wasserzugabe ist der Duft fruchtig mit grünen und zitronigen Noten, aber man findet auch Honig, eine Schokoroulade und Oreos. Der Geschmack ist jetzt süss, süffig und köstlich, mit spielerischer Spritzigkeit und einer milden Schärfe, die die Lippen kitzelt.



|                 |                     |                            |
|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>11 YEARS</b> | <b>Bottled 2017</b> | <b>59.7%</b>               |
| REFILL BARREL   |                     | <i>Outturn 210 bottles</i> |
| WOOD: BOURBON   | CHF 89.-            | <b>SPEYSIDE</b>            |

## ALT & EHRWÜRDIG

FASS NR. G14.3

### LEICHT, FEIN UND GESTALTET

Die Nase ist absolut faszinierend und ansprechend mit gezuckerten Frühstücksflocken und Kleehonig; dazu kommt etwas Bourbonartiges (im positiven Sinn) und etwas Festliches – eine Hochzeitstorte und polierte Tanzflächen. Der samtweiche Gaumen bringt Demerazucker und süsse Bonbons (Candy Corns und Cola Cubes) mit der leichten Bitterkeit von Holz (Teekisten, Zigarrenkisten) perfekt in Einklang. Ein Tropfen Wasser verwandelt die Nase in etwas Leichtes, Feines und Gestaltetes – ein Künstleratelier (Ölfarben, Leinwand), die Arbeitsfläche eines Juweliers, mondhelle Weizenfelder, alter Calvados und Rum- und Rosinen-Marshmallows. Aber Wasser hebt die Bitterkeit am Gaumen leicht hervor – also vielleicht lieber pur geniessen.



|                 |                            |                |
|-----------------|----------------------------|----------------|
| <b>30 YEARS</b> | <b>Bottled 2017</b>        | <b>48.7%</b>   |
| REFILL BARREL   | <i>Outturn 174 bottles</i> |                |
| WOOD: BOURBON   | CHF 185.-                  | <b>LOWLAND</b> |

## WÜRZIG & SÜSS

FASS NR. 2.104

### HERZENSERGÜSSE

Die Nase offerierte Äpfel, Birnen und frische, ausgedehnte Weideflächen, lackiertes Kiefernholz und Korbwaren, gefolgt von Vanillekerzen und Pergament und erinnerte uns an Nächte, als wir noch – getragen von poetischer Leidenschaft – Herzenergüsse niederschrieben. Der Gaumen offenbarte köstliche Birne Helene (Birne, Glacé und Schokolade) und saftige Ananas, mit Lakritzbonbons, Kreuz-Brötchen und Lebkuchengewürz, die einem das liebeskranke Herz erwärmten. Nach Wasserzugabe: Apfelstreusel mit braunem Zucker, Zimt und Haselnüssen; Kino-Popcorn und kandierter Engelswurz. Am Gaumen gab es nun Schokoladen-Brasilnüsse, Pistazienglacé und Chantilly-Creme auf Früchten – eine schöne Verbindung zwischen leckerer Süsse und anregender, mundbelebender Würze.



|                 |                            |                 |
|-----------------|----------------------------|-----------------|
| <b>12 YEARS</b> | <b>Bottled 2017</b>        | <b>58.1%</b>    |
| REFILL BARREL   | <i>Outturn 216 bottles</i> |                 |
| WOOD: BOURBON   | CHF 99.-                   | <b>SPEYSIDE</b> |



**THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY**

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND

---

**+41 62 849 97 40**

*Phone*

**SMWS@SMWS.CH**

*Email*

**WWW.SMWS.CH**

*All day every day*

---

SMWS SWITZERLAND LLC  
ROUTE DES MONNAIRES 19, 1660 CHÂTEAU-D'OEX, SWITZERLAND

---