



Outtur

Dezember 2019
SMWS Switzerland



TREFFPUNKT GLÜCK

Teilen Sie ein beruhigendes Gefühl von tiefem Glück: Es ist die Zeit des Jahres, in der wir Gemütlichkeit und Geselligkeit mit unserer Coorie Cask Collection feiern.

FAVORITEN AM CHEMINÉE



Manche von uns lieben die dunklen Monate und machen es sich gern zuhause gemütlich. Die kürzer werdenden Tage liefern die perfekte Entschuldigung, um bei einem guten Dram zu verweilen, bevor man sich wieder hinauswagt und den Elementen trotz.



Der Winter ist nicht jedermanns Sache, aber egal wie Sie zum Wechsel der Jahreszeiten stehen, Sie können sich darauf verlassen, dass die Society mit diesem neuen Outturn für Ihre Bedürfnisse sorgt.

Zum einen strotzt es vor Whiskies, die vom Tasting Panel ausserordentlich hoch bewertet wurden. Zweitens präsentieren wir aus gutem Grund Whiskies bestimmter Stilrichtungen – denn diese Drams kommen in den Wintermonaten besonders zur Geltung.

Da die Weihnachtszeit und der Winter vor der Tür stehen, haben wir nicht weniger als drei Abfüllungen aus unserem Geschmacksprofil Intensiv, üppig und Trockenobst. Dazu gehören die Fässer Nr. **28.43: Muskulös und schlagkräftig** und **46.84: Samtene Zeitmaschine**, die beide in Oloroso Sherry-Fässern veredelt wurden und den intensiven, fruchtigen Charakter haben, den Whiskyliebhaber zu dieser Jahreszeit erwarten und schätzen. Unsere Single Grain-Abfüllung **G8.10: Trompetenstoss im Fass** ist ein weiteres Juwel für Stunden am Cheminée – gelagert ganze 29 Jahre in einem nachgefüllten Bourbon-Hogshead.

All diese Malts sind schwere, fruchtige und köstliche Wintergenüsse, aber in die Jahreszeit passen auch kräftige, torfige Drams wie Fass Nr. **53.309: Kastanien im Torfofen**, ein absolut klassischer Islay für solche Gelüste.

Wenn unter den Genannten nichts ist, womit Sie es sich bei Einbruch der Dunkelheit gemütlich machen mögen, finden Sie in diesem Outturn noch vieles mehr, das Sie ansprechen könnte.

Cheers,

Patric Lutz

BLONDIE-BOMBE

JUNG UND SPRITZIG

FASS NR. 95.32

CHF 77.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	2nd fill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	8 years
YEAR	2010
OUTTURN	229 bottles
ABV	66.0 %

Eine recht spritzige Nase präsentiert anfangs Osterbrötchen (hot cross buns), Brandy-Snaps, Ingwerbonbons und gewürzten Honig auf Granola-Müesli. Aus dem Glas steigt der Duft von warmem Erkältungsbalsam zusammen mit weissen Steinfrüchten und Druckerschwärze. Eine wenig Wasser bringt Colawürfel und Irn Bru-Likör hervor, dazu Guetslsteig, Omeletten mit goldenem Sirup und Blondies (helle Brownies). Der Gaumen ist dickflüssig und süss mit getrockneter Papaya, Limettenschalen, russigen und blumigen Aspekten und einer Mischung aus Honigwabestücken und zerdrückten Hafertalern. Mit Wasser erscheinen Pekannusstorte, geröstete Kastanien, Mandarinenlikör, Backpulver und die leichte Trockenheit von amerikanischen Water Crackers. Ein paar bestäubte Zitronenbonbons erfrischen den Abgang.

FÜR NASCHKATZEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 1.214

CHF 89.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	1st fill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	8 years
YEAR	2011
OUTTURN	246 bottles
ABV	58.6 %

Ein sehr verlockender Duft von Duftholz, weichen Pfirsichen, Crèmeschnitten und Rahm-Kokosnuss erfüllte den Raum und zauberte ein Lächeln auf alle Gesichter. Der Geschmack hatte viel süsse Eiche, aromatisch duftendes Rosenwasser-Mürbegebäck und Lokum mit Haselnüssen, Pistazien und Kokosnuss. Mit Wasser duftete es nach Honig auf Birnen sowie nach Parisian Rose-Parfüm und Luxemburgerli. Am Gaumen ungemein süss und doch bemerkenswert frisch – man denke an Blütennektar und reife, aromatische Schwarzkirschen, die wie eine Can-Can-Bühnenshow im Moulin Rouge auf der Zunge tanzen.

WEISSER GLÜHWEIN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 48.109

CHF 77.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	1st fill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	7 years
YEAR	2011
OUTTURN	237 bottles
ABV	62.3 %

Der unverdünnte Duft weckte viele süsse Erinnerungen, wie Zuckerwatte-Glacé, Erdbeer-Vanille-Mürbeteigtörtchen und honigkaramellierte Birnen. Am Gaumen ein abruptes Erwachen mit überraschend süsser, würziger Schärfe, gefolgt von festen Tanninen im Abgang. Geben wir ihm etwas Wasser – und wir waren zurück im Traumland! Milchreis mit Zimt, Sternanis und Mango sowie das Aroma der trocken gerösteten Kassia-Rinde geben uns jetzt ein ganz anderes Gefühl beim Probieren. Süss, warm und kuschelig wie ein weisser Glühwein mit Zimt, Nelken, Orangenschale und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss.

WAS VOM HEU ÜBRIG BLIEB

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 115.10

CHF 81.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	Refill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	8 years
YEAR	2009
OUTTURN	242 bottles
ABV	59.9 %

Ein wucherndes Aroma von Pfefferminze, Eukalyptus, Kaktusfleisch, gekochten Limettenbonbons, Brombeeren und Apfeltorte. Der Duft entwickelt sich in Richtung Rinde, feuchtes Heu, Stroh, Zitronengelee, geröstete Sonnenblumenkerne, Gummibärchen und gepresste Blumen. Die Komplexität hält sich auch nach Wasserzugabe: Noten von frischen Wildblumen, Handcreme, Sanddorn, Zitrusfrüchtekonfitüre, Watte, Knetmasse, Traubenmost und Hustensaft. Im Hintergrund steigt eine kreideartige Trockenheit auf. Der Geschmack beginnt mit mineralischer Kraft; dazu Noten von Sauerteigbrot, Nektar, Weissdorn, Nelken-Bonbons, Jasmin und grünem Tee. Wasser fügt dem weissen Pfeffer, getrockneten Salbei, Zedernholz, Früchte-Scones, Pfefferminzgelee und leicht gesüssten Haferbrei hinzu.

GEMÜTLICHES GELAGE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 73.105

CHF 110.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2002</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>60.1 %</i>

Zarte Aromen von feuchter Erde, zunächst mit Pfefferminztee, weisser Schokolade, Muskovadozucker, Teebaumöl und Müesli. Ein sauberer, frischer Duft mit Noten von Erdbeerwein und Waldhimbeeren. Mit Wasser erscheinen Noten von Zitronengersten-Wasser zusammen mit Buttergetreide, Popcorn, einer subtilen Wachsigkeit, getrockneter Salbei, einfachen Scones, alten Büchern und Pflaumenmus. Der Gaumen entfaltet sich mit grünen Früchten im Vordergrund, Zitronenlikör, Kohlenstaub, Vollkornbrot mit Zitronenhonig und einem Hauch von weissem Pfeffer. Nach Wasserzugabe Pfefferminzglacé, Sonnenblumenkerne, Marzipan, Biskuitteig und eine Dolly Mixture Bonbonmischung.

NARZISSEN, GEFANGEN IM HONIG

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 72.67

CHF 79.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Eine sanfte Nase, die sich langsam von Wiesen und Heufeldern zu Vanilleeis, Birnen oder Apfelstrudel in Vanillesauce und Marshmallow-Teekuchen öffnet; auch Weidenkörbe und Bleistiftboxen. Der weiche, seidige Geschmack verbindet sanfte Fruchtigkeit (Orange, Tutti-Frutti, Erdbeeren) mit süssen Dingen (glasierte Donuts, Zuckerwatte, schokoladenüberzogene Rosinen) und flackerndem Funkeln von Lakritze, Pfeffer und Holz im Abgang. Die reduzierte Nase – elegant und unkompliziert – eine polierte Holztheke in einer Eisdiele; Honig mit einer Erinnerung an die Sonne auf Narzissen. Der Gaumen ist jetzt viel ausgewogener und integrierter – noch sirupartig, aber mit Noten von Zitrusfrüchten und wärmenden Gewürzen, die ihn verkomplizieren.

HOCHZEIT MIT KNICKERBOCKERS

WÜRZIG UND SÜSS

FASS NR. 6.32

CHF 89.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>325 bottles</i>
ABV	<i>58.6%</i>

Der Duft war eine raffinierte, subtile Mischung aus Toffee, Honig und Cola Cubes-Bonbons, Zitronentorte, Rosenwasser, Aprikosenkonfitüre und Pfirsichschnaps. Der Gaumen zeigte Textur und Komplexität – süss, würzig und hell, aber mit intensiven Grundtönen; wir fanden Rum-Rosinenglacé und geschmolzene dunkle Schokolade, mit frechen Noten von Chili, Gewürznelken, Anis und Ingwer im Abgang. Der reduzierte Duft war delikate und «klassisch» – getrocknete Papaya, Ananas, Schokolade-Orange; eine Mischung aus Blumen und englischem Fruchtekuchen liess an eine Hochzeit denken. Nach Wasserzugabe war der Geschmack süss und köstlich – Schokolade, Fudge, Toffee, Bananenchips und eine Knickerbocker Glory-Coupe, später erschienen noch Zimtschnecken.

KIEFERNADELN UND POTPOURRI

WÜRZIG UND SÜSS

FASS NR. 39.185

CHF 98.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>New oak hogshead</i>
WOOD	<i>Heavy char #4+ finish</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>258 bottles</i>
ABV	<i>59.5%</i>

Unerwartet mild. Jede Menge Lederpolitur, Kirschsirup, neue Schuhe, Gesichtscreme, rote Fruchtbonbons, Erdbeerkonfitüre, Nelken-Bonbons, Brylcreem, Salbe, Graphitöl, Mineralien und Pfefferminz-Schoko-Chip-Glacé. Ein Spritzer Wasser und schon haben wir Pils-Cremesuppe, Gemüsebrühe, Limettenblatt, Fruchtgummibänder (Erdbeere), Himbeerkonfitüre, warme Scones, Guetsliteig und ein grosses Schokoladen-Eclair mit Rahmfüllung. Der Geschmack ist sehr süss mit guter Textur: Butterscotch, Gewürzbrote, Wurstwaren, Honig, Menthol-Mundspülung, Holzgewürze, mit Zimt bestäubte Osterbrötchen (hot cross buns), Tinte, Kohlepapier, Rancio, etwas leicht Teeriges und Kräuterharz. Etwas Wasser bringt Kiefernadeln heraus, dazu sirupartige alte Salbe, Bananenkör, Lack, Holzöle, Edelhhartholz, das Innere einer neuen Gitarre, Sensesamen, Potpourri, getrocknete Kräutermischung und alter Chartreuse Likör. 10 Jahre im Bourbon-Hogshead gereift, bevor er in ein stark verkohltes neues Eichen-Hogshead umgefüllt wurde.

BLUME IM WIND

WÜRZIG UND SÜSS

FASS NR. 54.69

CHF 94.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>61.1 %</i>

Ein ungewöhnlich aromatisches Erzeugnis dieser Destillerie, fand der Tasting Panel. Aromen von Lanolin, Duftkerzen, Sandelholz und frischem Leinen begrüßten uns, gefolgt von «Fizzy» Gummischlangen, grünen Äpfeln, Tinte, Sonnenblumenöl und saurem Apfelmost. Mit Wasser entdeckten wir Noten von Butterkeksen, Vanillecreme, Ahornsirup und verfeinertem Haferbrei. Ausserdem deutlichere Fruchtnoten wie Kiwi, Nektarine, Melone und Mangoschnitze. Im Geschmack voller Wildblumen, Holzgewürze, gehackten frischen Kräutern, roten Fruchtgummibändern, Lavendelöl und einem Hauch grünem Pfeffer. Wasser enthüllte braunen Butters toast, getrocknete Aprikosen, Pflaumenwein, Mango-Chutney, weissen Pfeffer, Gewürzkuchen und eine erdige Kurkumanote.

AUFGEWACHT!

WÜRZIG UND TROCKEN

FASS NR. 77.58

CHF 94.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>1st fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>251 bottles</i>
ABV	<i>58.6 %</i>

Eine volle Ladung Holz lieferte Aromen, in denen sich Butternoten mit verkohlten Tanninen mischten, und aus den Bäumen kam frisches Gras. Der Geschmack brachte ein scharfes Gewürz, das im Mund explodierte, bevor sich Heu und Gerste mit Leder verbanden. Nach Wasserzugabe überwogen jedoch Kokosnuss und «Digestive» Kekse neben exotischen Früchten wie Mango, Ananas und Guave. Die Schärfe war nun süsser: Ingwerkuchen mit gesalzenem Karamell und wohltuenden Gewürzen wie Muskatnuss und Nelken. Warmes Körnerbrot mit geschmolzener Butter und weiche Noten von Haferflocken. Eine köstliche Süsse hielt sich bis in den Abgang, in dem feines Holz und Apfelbitter dazukamen.

MUSKULÖS UND SCHLAGKRÄFTIG

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

FASS NR. 28.43

CHF 94.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>1st fill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>609 bottles</i>
ABV	<i>59.6 %</i>

Die Nase zeigte muskulöse Sherry-Kraft – Zwetschgensaft, Cinder-Toffee, Sirupkuchen, getrocknete Feigen, Rosinen und Süsswein-Melassekuchen aus Madeira. Der kräftige Geschmack bot Siruptoffee, eine Lakritzemischung und Eccles-Kuchen; dazu Teer, Cassis, intensiver Mokka und Noten von Pilzrisotto-Umami. Wasser liess die Früchte im Duft hervortreten – mit braunem Zucker überbackene Pfirsiche, getrocknete Aprikosen und flambierte Bananen; ausserdem geröstete Kokosnuss, Nusskrokant und dunkle Schokolade mit Meersalz und Karamell sowie holzige Muskatnuss- und Zimtnoten im Abgang. Der Geschmack war jetzt süss und dickflüssig mit Kokosnuss und Schokolade (Makronenriegel) und zum Ausgleich Espresso, Zwetschgen und reife Eiche, die dem Ganzen Gewicht und Schlagkraft verliehen.

SAMTENE ZEITMASCHINE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

FASS NR. 46.84

CHF 119.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso Spanish oak finish</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2002</i>
OUTTURN	<i>504 bottles</i>
ABV	<i>58.7 %</i>

Echter Balsamico antico, Sultaninenpüree, gesüsster schwarzer Kaffee, Chai-Tee, Sternanis, Fünf-Gewürzemischung, alter Pflaumenwein, Kiefernharz, feuchtes Sackleinen in einer Lagerhalle, süsse Schwarzkirschen, karamellisierter Muskovadozucker und alter Sauternes. Eindrucksvolle Noten von Rancio, die allmählich zunehmen. Wasser offenbart subtile Noten von Zwiebelsamen, Zitronengras und Korianderblatt. Dann Foie gras auf Roggenbrot, Orangenöl, Cocktailbitter, Maracujasirup und alter Navy Rum. Am Gaumen herrlich geschmeidig und gehaltvoll. Natürliche Teerextrakte, bitterer Espresso, zerlassene dunkle Schokolade, Kirschcola, Preiselbeer-Jus, Walnusswein, gealterter Pu-erh-Tee, Cannabisharz, Bovril Rindfleischextrakt, Eau de vie und Marmite aus der Zeit vor dem Aufkommen der Reblaus. Mit Wasser erscheinen Pastis, Lakritzessauce, Kräuterextrakte, Rosenwasser, süssen Gewürztraminer, Melonensirup und Granatapfelmelasse. Dieser Malt wurde 15 Jahre in einem Oloroso-Sherry-Butt gereift, dann in einem zweitemals gefüllten ehemaligen Oloroso-Butt aus spanischer Eiche veredelt, um ihm eine zusätzliche Schicht von samtiger Komplexität zu verleihen.

Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen. Toilettenartikel? Socken? Schon wieder Hausschuhe? Sie haben etwas Besseres verdient als das ...



GESCHENK-MITGLIEDSCHAFT

Als ein Mitglied der SMWS kennen Sie bereits die Vorteile, die es bedeutet, Teil unserer ganz und gar einzigartigen Vereinigung von Whiskyliebhabern zu sein. Warum also teilen Sie das Erlebnis der Society nicht mit Ihren engsten Freunden und Familienangehörigen, indem Sie sie in diesem Jahr mit einer Mitgliedschaft beschenken?

Entsprechende Optionen sind bereits ab CHF 80.– erhältlich, so dass Sie das perfekte Geschenk für Ihren Lieblings-Whisky-Fan individuell zusammenstellen können. Fügen Sie eine Flasche Whisky, ein Glas oder das Willkommens-Paket hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

FÜR BESTELLUNGEN

smws.ch/geschenkmitgliedschaft

17. UND 18. JANUAR 2020

BURNS SUPPER



Geniessen Sie einen Schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns. Unser Zeremoniemeister Robin Laing führt mit Gedichten und Liedern durch den Abend inklusive Dudelsackspieler.

Im Preis von CHF 110.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggis, Tatties and Neeps» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.

BUCHEN SIE JETZT

shop.smws.ch



FREITAG, 17. JANUAR 2020, 19 UHR
LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Für Mitglieder bietet das Landhotel Hirschen ein Sonderangebot zum Übernachten an:

Übernachtung im Doppelzimmer
inkl. Frühstück für 2 Personen CHF 175.–

Übernachtung im Einzelzimmer
inkl. Frühstück CHF 140.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

SAMSTAG, 18. JANUAR 2020, 19 UHR
LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

SPANISCHE GEWÜRKASKADE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

FASS NR. 54.77

CHF 159.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Pedro Ximenez finish</i>
AGE	<i>21 years</i>
YEAR	<i>1997</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>53.7%</i>

Duftnoten von Lavendel und Veilchen mischten sich mit Gerstenwasser und Demerara-Zucker, bevor Muskatnuss und Jamaika-Kuchen eine Vorahnung von schwereren Aromen brachten. Eine massive polierte Mahagonitür schwang auf und liess einer Kaskade von gewürztem Rum und Kräutern freien Lauf. Zimt, Nelken und frischer Ingwer landeten mit einem dumpfen Schlag, dicht gefolgt von einer Lawine von verbrannten Rosinen, süssem Tabak und zuckerüberzogenen Fenchelsamen. Die Wasserzugabe erzeugte eine würzige Weihrauchwolke, die über Lokum und polierten Cowboystiefeln hing. Schwarze und rosa Pfefferkörner verwandelten sich in getrocknete Papaya und gehaltvollen Früchtekuchen. Vanilleglacé und Karamellwaffeln rundeten den Abgang ab. Nach 19 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead wurde dieser Malt für den Rest seiner Reifezeit in ein erstmals gefülltes Pedro Ximenez-Hogshead transferiert.

TROMPETENSTOSS IM FASS

ALT UND EHRWÜRDIG

FASS NR. G8.10

CHF 167.–



REGION	<i>Lowland</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>29 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>217 bottles</i>
ABV	<i>57.5%</i>

Der Duft begann mit frischer Wäsche, die über einem Kamillenrasen flatterte, dann Bananentoffee, Butterscotch, Crunchie-Riegel und Aprikosen-Flan; schliesslich folgten noch Sägemehl und poliertes Holz. Der Geschmack war so intensiv wie ein Trompetenstoss im Fass – gewürzter Kürbiskuchen (pumpkin pie), grillierte Banane (bestäubt mit Zimt und Muskovadozucker), geröstete Kokosnuss und Vanille; der Abgang kribbelte mit Kaffee, Rolltabak und Eiche. Der reduzierte Duft gab weitere Kaffee- und Mokka-Noten frei, dazu Feigenjoghurt, Beerenkompott, Tofffee und Sägewerke. Am Gaumen setzte sich die prickelnde Intensität fort, doch dunkelbrauner Zucker, Toffee, Lebkuchen und honigsüsse Eiche verbanden sich in wunderbar ausgewogener Harmonie.

BEWUSSTSEINS- VERÄNDERNDE UMARMUNG

ALT UND EHRWÜRDIG

FASS NR. G7.15

CHF 199.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK TYPE	<i>New oak hogshead</i>
WOOD	<i>Heavy toast medium char finish</i>
AGE	<i>34 years</i>
YEAR	<i>1984</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Reichhaltige, opulente Aromen von Blutorangen und Met, umgeben von Haufen süsser Bleistiftspäne und reifer Bananen, sorgten für einen gemütlichen, warmen Empfang. Duftschwaden von fermentierenden Äpfeln suggerierten starke Spirituosen wie Calvados, Armagnac und würzigen Jamaika-Rum, während die leichten Öle eines alten Rieslings eine äusserst intensive Textur schufen. Der Gaumen war dunkel wie Zuckerrübensaft, mit Pflaumensaft und Toffee-Pudding, bevor ein Apfelstreuselauflauf mit viel altem Holz erschien. Mit Wasser umschloss ein Schwall von kandierten Früchten, Pekannüssen und Gewürzen unsere Sinne. Als wir dann die Augen schlossen, fanden wir perfekte Zufriedenheit mit Ahornsirup, Orangenmarmelade und Vanillebiskuit, serviert mit einem feinen Tokajer Dessertwein. Nach 32 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead wurde dieser Malt für den Rest der Reifung in ein neues Eichen-Hogshead umgefüllt.

SCHOKO-BOURBON

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

FASS NR. 72.79

CHF 97.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>New oak hogshead</i>
WOOD	<i>Heavy char #4+ finish</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>245 bottles</i>
ABV	<i>58.9 %</i>

Aromen von frischem Holz mit einer schweren Schicht süsser Holzkohle stiegen aus dem Glas, zusammen mit dicker Kokosnuss und Vanille, so dass eine amerikanische Qualität entstand. Vertraute Noten von flambierten Bananen, Karamell und getrockneten Cranberries verschmolzen mit rosa Pfeffergewürz und Ahornsirup und vermitteln den Eindruck von trockenem Rye Whiskey über Sultaninen. Wasser setzte eine milchige Textur frei, die sich in Kakao und ein Nugat mit der Öligkeit von gerösteten Pinienkernen verwandelte. Schwerere Aromen präsentierten Trüffel und verbrannten Toffee, serviert neben warmem Cognac und Lebkuchen. Weitere süsse Noten folgten mit einer Mischung aus Fudge, Schokolade und Honig mit Toffeeäpfeln und gewürztem Rum, während Mahagoni mit einer dicken Schicht Bienenwachspolitur den Abgang dominierte. Nach 11 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead wurde dieser Malt für den Rest seiner Reifung in ein stark verkohltes neues Eichen-Hogshead transferiert.

25 2019

FASS 66.156
EXKLUSIV ABGEFÜLLT FÜR
25 JAHRE THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY IN DER
SCHWEIZ



TROPISCHE FRÜCHTE IN DEN HIGHLANDS

LEICHT GETORFT

FASS NR. 66.156
CHF 169.-



REGION	Highland
CASK TYPE	Refill hogshead
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	20 years
YEAR	1998
OUTTURN	224 bottles
ABV	51.9 %

Das üppig fruchtige Aroma begeisterte uns. Auf gesalzene Bananen, Erdnüsse, getrocknete Ananas und eingelegte Zitronen folgten Humbugs Pfefferminzbonbons, Lammfleisch-Tagine, Gravdax, Zitronenthymian, ein Pferdестall und Mentholtabak. Mit einem Tropfen Wasser fanden wir Weissweinschorle, Kampfer, Lampenöl, schwelende Kohlenglut, Jasmin tee, Fruit Loops Frühstückscerealien, Litschi-Konfitüre, Eisenspäne und einen alten Heuboden. Am Gaumen haben wir mit tropischen Früchten parfümiertes Wachs, rosa Grapefruit, Tonerde, Zimtrinde, Heidehonig, in Asche gerollten Ziegenkäse, Feigenkompott und frischen Rhabarber. Wasser zauberte getrockneten Estragon, Milkschokolade, Teerharz, in Calvados gebackene Birnen, Ofenluft, schwelendes Schrot und einen an Räucherhering gemahnenden Abgang hervor.

SLUBBING BILLY UND SPOTTED DICK

LEICHT GETORFT

FASS NR. 93.121

CHF 105.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>208 bottles</i>
ABV	<i>59.7%</i>

Ein interessanter Duft – billige Schokolade und Puffbonbons auf einem Jahrmarkt am Meer, Kürbiskernöl, eine Apotheke und ein ausgemusterter Slubbing Billy*. Mit Geduld findet man auch ein Rauchfährchen. Am Gaumen zeigen sich eindeutig Asche und medizinischer Rauch, aber er ist recht urban und kontrastiert perfekt mit der süssen Kaskade im Mund (Crunchie-Riegel, Marshmallows in Schokoladenfondue). Mit Wasser finden sich im Duft Teeröl, verbrannte, in Honig getauchte Zweige, Obstschnitze, Spotted Dick** und stark gebackene Brötchen. Der reduzierte Gaumen zeigt ein wunderbares Gleichgewicht zwischen süssen Schokoladenbrötchen und der charakteristischen Männlichkeit der Marke: Teer, Eiche, Gewürze und dezenter Rauch.

*eine altmodische mechanische Vorrichtung zum Verdrehen von Baumwoll- oder Wollfäden

**ein britischer Pudding aus Rindfleisch und Trockenfrüchten

KASTANIEN IM TORFOFEN

GETORFT

FASS NR. 53.309

CHF 110.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>268 bottles</i>
ABV	<i>60.5%</i>

Ein süsser, aromatischer Rauch umhüllt Braugerste und geröstete Kastanien in einem Torfofen. Das Kribbeln von Wasabi und Salz & Essigchips weckte maritime Assoziationen wie Felsenbecken und teerige Seile neben einer alten Landebrücke. Der duftende Rauch setzte sich fort und umhüllte Hummer- und Kabeljaufleisch, und zeigte medizinische Noten, als wir den Geschmack probierten. Klebriger Heidehonig verband sich mit Haselnüssen und der intensiven Süsse von Ahornsirup in Lapsang Souchong Tee. Verbrannter Ginster brachte einen holzigen Gartenfeuerrauch, der den Abgang mit gesalzenem Karamell und verbranntem Fudge perfekt umhüllte.

EIN GUTELAUNE-DRAM

GETORFT

FASS NR. 33.138
CHF 239.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>615 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Duft – Brandy-Snaps, «Cafe Noir» Kekse, dunkler Toffee, Oddfellow Bonbons, Lakritze, Zuckerrübensirup, Melasse und die knusprige Haut von über Torf grillierten Makrelen. Geschmack – viszeraler, süsser Rauch, verbrannte Zweige, Rosinen, dunkle Schokolade und Lapsang Souchong Tee – ein mundfüllendes, köstliches, herzerwärmendes Gutelaune-Dram. Mit Wasser wird der Duft süsser – Ahornsirup und brauner Zucker – aber irgendwo ist ein Kohlefeuer in einem holzverkleideten Raum oder ein Eimer und Spaten am Strand neben einem teerigen Treibholz-Lagerfeuer. Am Gaumen jetzt schönes Gleichgewicht zwischen Ahornbonbons, Siruptoffee und zuckerüberzogenen Fenchelsamen mit Pfeifentabakpfropfen, medizinischen Noten und dem Versuch, Lederbänder mit den Zähnen zu binden – denken Sie sich eine Geschichte dazu aus!

Bei der Nachfrage nach Abfüllungen dieser Brennerei wird es nicht für alle genug haben. Deswegen führen wir eine Verlosung durch – falls Sie an einer Flasche interessiert sind, dann melden Sie sich per Mail bei uns. Alle Namen die bis zum 14. Dezember 2019 bei uns eintreffen, nehmen an der Verlosung teil.

TROPISCHE ZAUBERTRICKS

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 97.22
CHF 679.-



THE
VAULTS
COLLECTION

REGION	<i>Lowland</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>29 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>145 bottles</i>
ABV	<i>57.5 %</i>

Wir könnten in Irland sein.... sind es aber nicht; stattdessen sind wir in einem feuchten alten Whiskylagerhaus, draussen in den Scottish Borders an einem trübren, ruhigen Tag. Der Regen fällt, und eine Mischung aus Kellernässe und feuchtem Wald-Petrichor steigt auf. Aber das ist ein Zaubertrick, denn aus der schottischen Erde explodiert ein Brunnen mit exotischen Früchten und tropischer Üppigkeit. Mango, Limette, Guave, Passionsfrüchte, Papaya, Apfel, reife Banane, Ananas.... alles, was man in der Karibik auf dem Kopf tragen kann ist hier drin. Man gebe ihm Wasser und er wirft mit Kokosnüssen und Crème brûlée mit Vanille um sich. Der Geschmack ist cremig und dick, Vanillepudding gesüsst mit altem Marsala und mit Mangostückchen übersät. Ein spendabler Typ öffnet einen 1986er SGN Rangens Riesling. Wasser schliesst den Kreis und weckt wieder die erdigen Noten. Wir finden getrocknete grüne Minze, weisse Schokolade, getrocknete Cranberries und Bananen Chips. Eine Handvoll Studentenfutter für die Heimfahrt.

ALLERERSTE KLASSE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

FASS NR. 72.78

CHF 499.-



SCHÖNHIT, DIE VON INNEN KOMMT

ALT UND EHRWÜRDIG

FASS NR. 24.139

CHF 1999.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>34 years</i>
YEAR	<i>1984</i>
OUTTURN	<i>194 bottles</i>
ABV	<i>54.0 %</i>

Zuerst fallen die Blumen auf. Ganze Körbe voll. Dann getrocknete Aprikosen, gemischte Trockenfrüchte in einer Backmischung, ein alter Dessertwein, zum Beispiel ein alter, süsser Loire Chenin. Etwas zerflossene Puddingcreme aus einer Wärmtasche, eine Idee frische Eiche und dann reiner Mangosaft. Wasser bringt riesige Geschmackswellen. Massen von tropischen Früchten, Tonkabohnen, Fruchtsalat in Sirup, mazerierte Vanilleschoten und verschiedene Trockenbeeren. Der Inbegriff von «sirupartig». Im Mund wie alter Cognac – rancio-artig und versetzt mit Wachs und Politur. Dann zarte Noten von Himbeerkonfitüre, Pfirsich, Apfel, Ananas und anderen frischen Früchten. Vanille-Käsekuchen mit einer grünen Kräuterfrische zum Ausgleich. Mit Wasser extrem weich und munddeckend. Flüssiger brauner Zucker, Wassermelone und Limettenbrottaufstrich. Betörend und schön bis zum Schluss.

REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Sherry</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>559 bottles</i>
ABV	<i>46.9 %</i>

Anfangs zittert er in goldener, glitzernder Stille. Aber er steigt das Glas hinauf. Langsam, aber sicher. Das Frühstück ist serviert! Ahorn-Speck, Pfannkuchenteig, Preiselbeersauce, halbgebackener Schoko-Chip-Keksteig. Ein paar muffige Orangen, abgemildert von überreifer Cantaloupe-Melone. Die alten Zeiten dieser Destillerie liegen weit zurück, aber wir sind auch näher dran an ihrem wahren, schwerfälligen, grossen und liebenswerten Herzen. Wasser gibt uns goldene Sultaninen, Früchte, Körnerbrot und gemütliche, butterige, wohlthuende Wärme. Ein Schimmer von goldenem Sirup kommt von oben. Im Mund rollt er wie eine Welle aus süsssem Sprührahm. Sirup, dunkle Fruchtextrakte, brauner Zucker mit Butter karamellisiert in einer Pfanne. Warme Brioche, Croissants frisch aus dem Ofen, Nutella, erdige, subtile Holzgewürze und ein Löffelchen Zuckerrübensirup. Wasser betont die Erde, die Waldfrische, die staubigen Sparren und die Tabakbeutel. Am Ende ist alles ziemlich emotional. Was war, was ist und was unwiederbringlich verloren ist...

LASST DIE STÜRME TOSEN!

GETORFT

FASS NR. 53.308

CHF 599.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Sherry</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>186 bottles</i>
ABV	<i>52.0 %</i>

Malts aus dieser Destillerie von diesem Alter und noch dazu aus diesem Fasstyp sind echte Raritäten. Die Nase präsentiert eine ganze Räucherei voller Lachse, buttriger Heringe, Schalentiere, Hummer und Stapel von Reusennetzen in einem stürmischen Hafen; dabei weckt er das Gefühl, an einem regengeschützten Plätzchen das Gehirn von noch heissen Langustinen zu schlürfen. Der immer noch markante Sherry offenbart auch eine Schokoladenote, bitteren Kakao und feuchte Erdböden mit Maderia- und Marzipan-Süsse. Darüber hinaus gibt es deutsches Rauchbier, Thousand Island Salatdressing und grüne Oliven in öliger Salzlake. Die Wasser lässt die maritimen Aromen stärker hervortreten. Feuerstein-scharfe, stürmische Salzigkeit umhüllt die Zunge und weckt kräftige medizinische Noten und eingelegte Zitronen. Im Mund ist die Textur unglaublich. Die Wärme der Torfglut; draussen tobt der Sturm; jagende Wolken; feuchte Strandkiesel und ein wenig duftende Heide auf der Stranddüne. Mit einem Tropfen Wasser erscheinen grüne und schwarze Oliven, Desinfektionsmittel, flüssiger, mit Sherry verfeinerter Torf, duftende Zitrusfrüchte und Kräutertee. Ein Dram für die Ewigkeit!

DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.– per Economy (Standard), CHF 10.– per Priority oder CHF 20.– per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.– werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

REKLAMATIONEN

Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.

EVENTS

DATUM	ZEIT	ORT	ADRESSE
17.01.2020	19:00	Erlinsbach	Burns Supper with Robin Laing Landhotel Hirschen Erlinsbach, Hauptstrasse 125
18.01.2020	19:00	Bern	Burns Supper with Robin Laing La Table de Urs Hauri Bern, Zeughausgasse 19

DEGUSTATIONEN

UHRZEITEN
DEGUSTATIONEN
19:00 – 22:00

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im Outturn erschienen sind, manchmal Überraschungen. Dazu servieren wir Ihnen Brot und

Käse. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, gegen Bezahlung, weitere Whiskys aus dem aktuellen Sortiment zu degustieren sowie Flaschen zu erwerben. Kosten pro Person CHF 60.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
Donnerstag, 5. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 6. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 12. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 13. Dezember	Lausanne	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Samstag, 14. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 5. Februar	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 6. Februar	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 7. Februar	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Samstag, 8. Februar	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 13. März	Lausanne	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Donnerstag, 2. April	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 3. April	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samstag, 4. April	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 7. Mai	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Samstag, 9. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Mittwoch, 13. Mai	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 14. Mai	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

RESERVIERUNGEN
SIND EIN MUSS!

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stornierungen sind leider nicht möglich; doch wenn es eine Warteliste gibt, versuchen wir

ein anderes Mitglied zu finden, das Ihren Platz übernimmt. Wir behalten uns das Recht vor, Anlässe bei ungenügender Teilnehmerzahl abzusagen. Teilnehmer an Degustationen müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Mitglieder können gerne Gäste mitbringen.



Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc

Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland