



Outturn

September 2018
SMWS Switzerland



KINDRED
1983 **35** 2018
YEARS
SPIRITS

UP, UP AND AWAY!

Heben Sie Ihr Glas auf den
35. Jahrestag unserer Society –
mit unseren Jubiläumsabfüllungen

EIN LEBEN WHISKY- ABENTEUER

35 Jahre? Damit ist die Society (nur wenig) älter als ich, aber sie ist eine Organisation, die sowohl meine persönliche Whisky-Reise als auch mein Leben geprägt hat. Schon als Student erkundete ich die Welt des Whiskys, arbeitete während der Sommerferien in einem lokalen Whisky-Shop und begann, Wissen über diese staunenswerte Spirituose aufzubauen. Aber erst die Lektüre eines Buches brachte mich wirklich auf den Weg – ich meine «Appreciating Whisky» von Phillip «Pip» Hills, der nicht nur die Kunst des Schnüffelfens und Degustierens von Whisky beschreibt, sondern auch erzählt, wie er 1983 die Scotch Malt Whisky Society gründete. Die Geschichte, wie Pip und seine Freunde die Freuden des Single Cask Whisky entdeckten, begeisterte mich, und ich fasste den Entschluss, mehr über diese faszinierende Society herauszufinden.

So zog ich nach Edinburgh und nutzte ein Jobangebot, um in The Vaults in Leith hinter der Bar zu arbeiten. Ich kann mich sogar an mein erstes Society-Dram erinnern – eine 13-jährige Abfüllung aus Destillerie 3 nach meinem Vorstellungsgespräch – und dass ich dachte, «jetzt bin ich definitiv am richtigen Ort angekommen». Die Arbeit in den Members' Rooms, wo die

Society entstanden war, eröffnete mir nicht nur die Möglichkeit, jede neue Abfüllung der monatlichen Outturns zu probieren, sondern gab mir auch die Chance, die verschiedensten Society-Mitglieder kennenzulernen, von ihrem Wissen und ihrer Leidenschaft zu profitieren und die Vielfalt der Geschmacksprofile zu verstehen. Ich merkte, dass es tatsächlich für jeden Geschmack den richtigen Whisky gibt.

Als ich mit der Zeit an diversen Veranstaltungen für Mitglieder mitarbeitete, lernte ich unser Angebot unter einem landesweiten Blickwinkel zu sehen und bei der Auswahl der Whiskys mit unseren Botschaftern zusammenzuarbeiten, die sie jeden Monat in alle Ecken Grossbritanniens bringen. Dabei wuchs meine Verbundenheit mit all den Gleichgesinnten, die durch die gemeinsame Leidenschaft für diesen unglaublichen Whisky vereint sind.

In der Folge hatte ich das Glück, mich mit der Beschaffung und Auswahl unserer Single Cask Whiskys zu befassen und so meine Reise mit der Society fortzusetzen. Ich arbeitete auch mit dem Tasting Panel zusammen, um Proben für mögliche Abfüllungen zu präsentieren. Jetzt



konzentriere ich mich darauf, nicht nur Whiskys zu beschaffen, sondern auch die Fässer, die wir für die Reifung verwenden, damit wir die Vielfalt und Qualität bieten können, die unsere Mitglieder erwarten und schätzen.

Es gibt nichts Befriedigenderes, als verschiedene Brennereien zu besuchen, die Bodegas von Jerez auf der Suche nach Sherryfässern zu besichtigen oder die weite Welt der Spirituosen zu erkunden, mit Ausflügen nach Cognac und Armagnac, um die besten Einzelfässer aus diesen Gebieten zu beziehen. Da die Society die Freiheit hat innovativ zu sein und zu experimentieren, kann sie mit verschiedenen Küfereien und Destillieren zusammenarbeiten und Whiskys mit individuell ausgewählten Fässern und verschiedenen Rezepturen kreieren – immer mit dem Ziel vor Augen, einzigartige Whiskys abzufüllen, die Sie nur hier finden.

In diesem Outturn präsentieren wir Whiskys aus fast allen 12 Geschmacksprofilen der Society. Ihr Alter reicht von acht bis über 30 Jahre, darunter

auch ein Single Cask Grain Whisky und fünf Abfüllungen der Special Selection von Whisky-Legende Charlie Mclean – und damit wirklich etwas für jeden Geschmack.

Nun da die Society 35 Jahre alt wird, habe ich schon ein gutes Stück meiner Whisky-Reise zurückgelegt. Aber egal auf welcher Etappe Sie sich befinden, die Society ist dazu da, um Sie auf Ihrem Weg durch die endlose Vielfalt unserer Abfüllungen und Degustationen zu begleiten. Alles Gute zum Jubiläum und auf die nächsten 35 Jahre Whisky-Abenteuer!

Euan Campbell, *SMWS Spirits Manager*

HOLZSCHUHE UND HOBNOBS

JUNG UND SPRITZIG

FASS NR. 123.20
CHF 84.–



| | |
|-----------|-----------------|
| REGION | Highland |
| CASK TYPE | 1st fill barrel |
| WOOD | Ex-Bourbon |
| AGE | 9 years |
| YEAR | 2008 |
| OUTTURN | 198 bottles |
| ABV | 61.4% |

Die Nase ist einladend, süß und trocken, mit Bonbons und Ährenzöpfen; wir denken nicht nur an Korn, sondern auch an Cornwall: Doppelrahm-Vanille-Fudge und eine Spur von Holz und Leder erinnert an eine Holzschuhmacherwerkstatt. Der Geschmack ist süß und prickelnd – Honig, Schoko-Hobnobs (Hafertaler) und gefüllte Kekse; Chili-Schokolade, Tabakstränge und feine Noten von trockenen Gewürzen. Die reduzierte Nase evoziert einen Eiswagen im Park (im Spätsommer) – trocken und warm, Glacé und Schokoladenwaffeln – ein entspannter Tag in der Sonne. Der Geschmack ist jetzt weich und süß – kandierter Ingwer umhüllt von dunkler Schokolade. Dann ein langer, lebhafter Abgang.

OBSTKUCHEN IM PUTZSCHRANK

JUNG UND SPRITZIG

FASS NR. 93.92
CHF 105.–



| | |
|-----------|-----------------|
| REGION | Campbeltown |
| CASK TYPE | 1st fill barrel |
| WOOD | Medium char |
| AGE | 12 years |
| YEAR | 2005 |
| OUTTURN | 218 bottles |
| ABV | 57.7% |

Der erste Duft suggeriert geöltes Holz und frisch gebackene Donuts auf Wachspapier – vielleicht etwas Dabitoff Stoffreiniger – dann eine Fondant-Mischung, gezuckerte Apfeltaschen und eine Zitronenscheibe. Der Geschmack ist süß, fruchtig und wärmend, mit guter Viskosität – Apfel-Rosinenkuchen mit Zimt und Nelkenpulver und sogar etwas Chili im Nachgeschmack. Mit Wasser kehren wir kurz zum Putzschrank zurück, bevor die Süßigkeiten (Spearmint-Kaubonbons, Refreshers) wiederauftauchen. Im Geschmack erscheinen Karamellsirup, Banane und Orange – und eine zitronig-salzige Kombination wie gesalzene Zitronenbonbons oder auf Austern ausgedrückte Zitrone (serviert auf Schiefer); im Abgang Lakritzbonbons und Kreuzbrötchen.

CHARLIE MCLEAN
TASTING NOTE

PARTY FIZZ

JUNG UND SPRITZIG

FASS NR. 54.66
CHF 83.–



CHARLIE MCLEAN
TASTING NOTE

GEFÄHRLICHER IRISCHER SAFT

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 51.11
CHF 173.–



| | |
|-----------|----------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>10 years</i> |
| YEAR | <i>2007</i> |
| OUTTURN | <i>228 bottles</i> |
| ABV | <i>57.9 %</i> |

Die Nase präsentiert kreative Spannung: Auf der einen Seite Tutti-Frutti Bonbons, Bubble Gum, Weingummi und Limonade, auf der anderen die cremige Süsse von Butterscotch, Pannacotta und Dulce de leche. Vor Wasserzugabe am Gaumen gross, spritzig und scharf im Mund, mit Aromen von parfümiertem Schwarztee, gesalzenem Karamell und leichten Gewürzen. Wasser offenbart fruchtiges Brausepulver und Ananasjoghurt im Duft, und der Geschmack tendiert nun zu fruchtiger Süsse – Rhabarberbonbons, kandierte Fruchtschalen, Dosenmandarinen und Sternfrucht, mit Noten von Blumenstielen, Anstrichfarbe und leichtem Ingwergewürz im Abgang. Jung, aber absolut faszinierend.

| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>N. Ireland</i> |
| CASK TYPE | <i>1st fill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>15 years</i> |
| YEAR | <i>2002</i> |
| OUTTURN | <i>198 bottles</i> |
| ABV | <i>56.7 %</i> |

Zunächst erscheinen Noten von Kümmel und Bleistiftspänen unter einem gelehrten und sehnigen Äusseren. Es braucht Zeit, um an ihn heranzukommen. Belohnt werden wir mit Gummibärchen, Puderzucker, Schokolade-Digestive-Kekschen, feuchten Strandkieseln, Erde, diversen zerdrückten Blumen, Heuballen und Hintergrundnoten von Maraschinokirschen und Colawürfeln. Wasserzugabe fördert Noten von warmer Puddingtorte, Apfelstreuselauflauf und einem scharfen Zwetschgengnipuree zutage. Der Geschmack ist zunächst weich und zähflüssig. Flüssiger Honig, Buttergetreide, Teebaumöl, Kampfer und Fruchtsirup wetteifern um unsere Aufmerksamkeit. Grüne Pfefferkörner, Russ, Möbelwachs und Mürbeteig. Mit Wasser: grüne Früchte, ein wenig Talkumpuder, einige Haferflocken und honigglasierte Gartenfrüchte.

VERFÜHRERISCH LECKER

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 135.4

CHF 105.–



CHARLIE MCLEAN
TASTING NOTE

| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>Highland</i> |
| CASK TYPE | <i>2nd fill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>17 years</i> |
| YEAR | <i>2000</i> |
| OUTTURN | <i>248 bottles</i> |
| ABV | <i>56.2 %</i> |

In die Nase stiegen uns süsse, aromatische Früchte (Birne, Passionsfrucht), grasige Noten (Marmeladekochen auf einer Wiese) und Süssigkeiten (Haribo Geleeschlangen, Jelly Babies) – alles in allem sehr appetitlich. Am Gaumen köstlich und verführerisch, mit einer Kombination aus Süsse und Säure, wie Aprikosenkonfitüre und kandierte Zitruschalen. Nach Wasserzugabe waren wir uns einig: ein komplexer, ein wunderbarer Malt! Jetzt entdeckten wir Vanille-Biskuit und Spuren von Leinöl und Kitt. Der verdünnte Geschmack offenbarte duftende Birnen, gewachste Fruchtbonbons und Bonbon-Halsketten – sehr beruhigend und genüsslich – und einige von uns mussten alte Vorurteile revidieren.

DER TRIFLE TURM

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

FASS NR. 7.205

CHF 259.–



35TH
ANNIVERSARY
BOTTLING

| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill hogshead</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>27 years</i> |
| YEAR | <i>1990</i> |
| OUTTURN | <i>172 bottles</i> |
| ABV | <i>59.2%</i> |

Wie ein kunstvoller Turmbau aus Orangenmarmelade und gezuckerten Erdbeeren, auf einem polierten Holzrahmen, türmen sich die Aromen vor uns auf. Ein stark berausender Rum Trifle mit viel Pudding und Sahne, dazu eine Portion in Brandy getränkter Mandarinen. Süsser Havanna Pfeifentabak, der zusammen mit würzigem Parfüm und Leinöl eine gefährlich leckere Mischung ergibt. Am Gaumen kitzelnder Ingwer mit einer verspielten Wärme, die sich mit Rum und Muskatnuss verbindet und dabei ihre süsse, saftige Präsenz bewahrt. Marzipan und Fruchtpunsch tragen zu einer endlosen Geschmacksflut bei, die im Abgang mit einem perfekt ausbalancierten Mass an sauberen Eichengewürzen in ein mildes Kirsch-Cola mündet.

ZERBRÖSELTE BONBONS IN LEDERTASCHE

WÜRZIG UND SÜSS

FASS NR. 5.62
CHF 113.–



BEHAGLICHES NACHGLÜHEN

WÜRZIG UND TROCKEN

FASS NR. 54.58
CHF 99.–



| | |
|-----------|-------------------|
| REGION | Lowland |
| CASK TYPE | 1st fill hogshead |
| WOOD | Ex-Oloroso |
| AGE | 17 years |
| YEAR | 2000 |
| OUTTURN | 240 bottles |
| ABV | 58.8 % |

Der vertraute Geruch einer Butterbrotdose im neuen Lederschulthek mit den zerbröselten Resten von Pfefferminzschokolade, Bonbons und Kirschkuchen versetzte uns in unsere Kindheit zurück. Stisser Dessertduft drang aus der Küche, wo Dosen mit Obstsalat geöffnet und mit Doppelrahm gemischt wurden. Eine Stachelbeertorte kam frisch aus dem Ofen und verströmte den unwiderstehlichen Duft von frischem Gebäck. Der Geschmack präsentierte würzig-pikante Meerrettichsauce mit Sultaninen und Zuckerrübensirup, bevor er sich in Richtung von mit Chili bestreutem Rum-Rosinen-Glacé bewegte. Der Abgang brachte Holz und Tabak mit süssen Pflaumen und Marzipan, die in die blumigen Noten von Rosenwasser übergingen. Nach 15 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass haben wir diesen Whisky in einem Oloroso-Hogshead ausgebaut.

| | |
|-----------|-------------------|
| REGION | Speyside |
| CASK TYPE | 1st fill barrique |
| WOOD | Ex-Red wine |
| AGE | 15 years |
| YEAR | 2002 |
| OUTTURN | 150 bottles |
| ABV | 56.6 % |

Fruchtig-aromatischer Duft nach Aprikosen-Plundergebäck, Orangen-Sorbet und Studentenfutter (getrocknete Ananas, Papaya, Banane und Kokosnuss, mit prallen Sultaninen); dazu feine Noten von Pfeifentabak im Lederbeutel. Am Gaumen ein schönes Gleichgewicht zwischen süss, gehaltvoll und butterig (Eccles Kuchen, Brotauflauf) und trockenen Gewürzen (Ingwerkuchen, Fenchelsamen, Curry-Rosinen). Die reduzierte Nase ist saftig und ansprechend – Drachenfrucht, Manuka Honig und Ananastörtchen. Am Gaumen: Toffeeäpfel, reifer Pfirsich und Himbeer-Brownie, gefolgt vom behaglichen Nachglühen köstlicher Würze im Mund. Nach 14 Jahren im ehemaligen Bourbon-Fass in einem Rotwein-Barrique veredelt.

ERFREULICH FRÜHREIF

WÜRZIG UND TROCKEN

FASS NR. 68.16

CHF 81.-



CHARLIE MCLEAN
TASTING NOTE

| | |
|-----------|----------------------------|
| REGION | <i>Highland</i> |
| CASK TYPE | <i>Re-charred hogshead</i> |
| WOOD | |
| AGE | <i>8 years</i> |
| YEAR | <i>2009</i> |
| OUTTURN | <i>314 bottles</i> |
| ABV | <i>59.4 %</i> |

Ein erfreulich frühreifes Dram – intensives Kupfergold für das Auge und ein Vergnügen für die Nase – reichhaltiges Tiffin-Lunch, Obstkuchen, Müesli-Riegel, Orangenschale, Jaffa-Cake Kekse und polierte Möbel. Am Gaumen pfeffrig-würzig, aber vor allem lieblich süß – dunkler Karamell, Rum-Rosinenfondant und Anton Berg Edelschokolade. Wasser öffnet den Duft (geschliffenes Holz, gepresste, getrocknete Datteln, Kaffee und getränkter Zitronenkuchen) und versüsst den Gaumen (dunkler Honig, geröstete Kokosnuss, in Alkohol getränkte Sultanninen), aber jetzt erscheinen auch Noten von Eiche und neckisch-betäubenden Gewürzen (Muskatnuss, Nelke). Fabelhaft für das Alter.

«KÖNIG DER MALTS»

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

FASS NR. 2.108

CHF 109.-



CHARLIE MCLEAN
TASTING NOTE

| | |
|-----------|--------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill butt</i> |
| WOOD | <i>Ex-Sherry</i> |
| AGE | <i>10 years</i> |
| YEAR | <i>2007</i> |
| OUTTURN | <i>560 bottles</i> |
| ABV | <i>60.9 %</i> |

Gold mit Kupferlichtern. Ein komplexes Aroma, gleichzeitig fruchtig (Soor Ploom Bonbons, harte Birnen, getrocknete Orangenschalen), schwach weinartig (ein leerer Dekanter für trockenen Sherry) und nasentrocknend (eine staubige Schreibtischschublade). Ein Tropfen Wasser verstärkt die süßen Aromen und bringt Noten von Gerstenzucker und Orangenbonbons, der Eindruck bleibt aber eher trocken (Flussschlamm). Die Textur ist ölig, der Geschmack durchgehend süß, mit Spuren von Tablet-Karamellen und etwas Ingwergewürz im duftenden Finish.

TIEFENSEELEN- MEDIZIN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

FASS NR. 63.44
CHF 89.–



BEZAUBERENDE WÜRDE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

FASS NR. 9.149
CHF 309.–



35TH
ANNIVERSARY
BOTTLING

| | |
|-----------|--------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill butt</i> |
| WOOD | <i>Ex-Oloroso</i> |
| AGE | <i>11 years</i> |
| YEAR | <i>2006</i> |
| OUTTURN | <i>606 bottles</i> |
| ABV | <i>60.7%</i> |

Ziemlich typischer Sherry-Duft – knusprige Crème Brûlée-Kruste, Berge von Pflaumen, Kokos-Marshmallow-Keks, Lebkuchen, Sirup-Toffee und Feigen – und ein Cello in einem orientalischen Teppichgeschäft. Wow! – Der Geschmack ist eine Explosion von verbranntem Holz, Zuckerrübensirup, Lakritze und Pedro Ximénez, mit einem prickelnden Nachgeschmack: Schwarzkirschen, Ingwer, Muskatnuss und Nelken. Die reduzierte Nase findet glasierten Ingwerkuchen, Ahornsirup-Bonbons und Black Bun-Früchtkekuchen, wirkt aber eher medizinisch: Halsbonbons, Jod und Muskelbalsam, Holz- asche und Zigarrenkisten. Am Gaumen dunkle, erdige Süsse – klebrige getrocknete Datteln, Zuckerrübensirup und Melasse, würziges Pflaumenchutney, Peshwari naan und Pontefract Cake Lakritzepastillen.

| | |
|-----------|--------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>1st fill</i> |
| WOOD | <i>PX butt</i> |
| AGE | <i>30 years</i> |
| YEAR | <i>1988</i> |
| OUTTURN | <i>503 bottles</i> |
| ABV | <i>55.1%</i> |

Wir schnupperten Brausepulver, Orangenschalen und getränkten Zitronenkuchen, bevor etwas Erdiges erschien (feuchtes Tabakblatt, poliertes Holz, Leder, Heuschaber, Bodegas). Der Geschmack ist ähnlich – Wabenhonig, Blutorange und Rhabarberbonbons – aber Wachsjacken, Teebaumöl, Kiefernharz und Puddingtörtchen verliehen ihm bezaubernde Würde. Nach Wasserzugabe im Duft: Hibiskus- und Cassis-Früchtetee führten zu gebohnertem Holz, Linolschnitten, Leinöl, Kokosnussschalen, Haselnüssen und alten Möbeln. Am Gaumen nun ausgewogen, mit Orangenblüten und Fruchtriegeln mit Demerarazucker, pfeffriger Kapuzinerkresse, Sultaninen, Zwetschgen und Sherry Rancio. Nach 27 Jahren in einem Oloroso-Butt in einem Pedro Ximenes Butt ausgebaut.

VIEL REIFER ALS SEIN ALTER

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

FASS NR. 7.197
CHF 97.-



35TH
ANNIVERSARY
BOTTLING

| | |
|-----------|----------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>1st fill butt</i> |
| WOOD | <i>Ex-Sherry</i> |
| AGE | <i>8 years</i> |
| YEAR | <i>2008</i> |
| OUTTURN | <i>606 bottles</i> |
| ABV | <i>59.8 %</i> |

Selbst die intensive Bernsteinfarbe konnte uns nicht auf die vielen Überraschungen vorbereiten, die uns erwarteten. Im unverdünnten Duft gedämpfter Siruppudding und eine köstliche Zartbitterschokolade- & Pflaumenmousse, gefolgt von gewürzten Bananenkrapfen in einer dekadenten Sauce aus geschmolzener Schokolade und einem warmen, würzigen (mit Muskatnuss, Zimt und Nelke abgeschmeckten) Haselnuss-Birnenkuchen (getränkt mit Süsswein). Fügen Sie ein Tröpfchen Wasser hinzu, und der Raum füllt sich mit dem Aroma von Schoko-Orangen-Pomander-Kekschen, die im Ofen backen; im Geschmack erscheinen nun Haselnuss-Pralinen mit einem Glas Barolo Chinato (mit Nebbiolo-Trauben im Piemont hergestellt).

HALLO MELASSESIRUP

ALT UND EHRWÜRDIG

FASS NR. G14.4
CHF 169.-



| | |
|-----------|----------------------|
| REGION | <i>Lowland</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>31 years</i> |
| YEAR | <i>1986</i> |
| OUTTURN | <i>144 bottles</i> |
| ABV | <i>49.9 %</i> |

Die Luft füllte sich mit den üppigen Aromen von Sirupkuchen, noch heiss und klebrig aus dem Ofen und umhüllt von einem herrlich buttrigen Teigmantel. Süsse, cremige Vanille und frische Bleistiftspäne verbanden sich zu einer himmlischen Mischung. Noten von Holzapfelkuchen liessen das Ganze wieder in Richtung köstlicher Backwaren schwingen. Der Kuchen war heiss am Gaumen und verkörperte gleichzeitig die mentholische Kraft von Eukalyptus. Mit Wasser wurde die Armagnac-Fruchtigkeit weinartig und entwickelte sich zu Dessertwein und Amontillado-Sherry. Nach und nach wurde der Malt gehaltvoller mit Dörripflaumen und Rum-Rosinen-Glacé, bevor er schliesslich mit frischen Kräutern und einer Lakritzstange zur Ruhe kam. Im Abgang pfeffriges Holz.

ZUCKERSÜSSE SCHMEICHELEIEN

ALT UND EHRWÜRDIG

FASS NR. 37.105

CHF 319.–



ENTSPANNENDER, CHILLIGER WHISKY

LEICHT UND LUFTIG

FASS NR. 70.23

CHF 93.–



| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK TYPE | <i>2nd fill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>30 years</i> |
| YEAR | <i>1987</i> |
| OUTTURN | <i>180 bottles</i> |
| ABV | <i>57.2 %</i> |

Ein schmeichelnder Malt, der Noten von klebrigen Geleebonbons zwischen Haselnüssen und Muskatnuss verströmt. Zuckersüße Töne, die von Orangen- und Limettenmarmelade und Aprikosen in Sirup bis zu einem kräftigen Keil aus klebrigem Toffee-Pudding reichen. Zart geschichtet über der Süsse erscheinen blumige Noten von Potpourri und Lokum. Diese harmonieren mit einem schweren Gewürz in Form von Kardamomschoten und pikanten, eingelegten Auberginen. Kräutertöne charakterisieren einen dicken, zähflüssigen Hustensirup, der dem Gaumen eine herrliche Textur verleiht. Flüssiger Honig sickert über Dosenfruchtcocktail und Parma-Violet Bonbons, bevor nussige Töne auftauchen, die an etwas Erdiges denken lassen. Der Abgang endet süß und holzig und hinterlässt einen Nachklang von getrockneten Kräutern.

| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>Highland</i> |
| CASK TYPE | <i>2nd fill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>12 years</i> |
| YEAR | <i>2005</i> |
| OUTTURN | <i>210 bottles</i> |
| ABV | <i>58.3 %</i> |

Im Duft eine süsse, milde Brise – jemand mäht eine Blumenwiese – Düfte von Äpfeln, weiterem Obst und Honigmelone. Langsam erscheinen prononciertere Pflaumenkuchen- und Cassisaromen. Der Geschmack ist ein Genuss – douce und zart; die Gummibärchen-Süsse wird durch Säure (Mandarine, Moffat-Toffees, Zitronen-Sorbet) ausgeglichen; zum Abschluss wärmt milder Chili das Zahnfleisch. Der reduzierte Duft liegt irgendwo zwischen dem Betreten einer Konditorei und einem Blumenstraus – ein wirklich entspannender, chilliger Whisky. Am Gaumen zeigen sich nun Früchteteer, Zitronen-Polenta-Kuchen und Resonanzen von kandiertem Kümmel, Campari und rosa Pfeffer.

FRUCHTIGE ANGELEGENHEIT

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

FASS NR. 51.6
CHF 185.–



| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>N. Ireland</i> |
| CASK TYPE | <i>1st fill barrel</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>16 years</i> |
| YEAR | <i>2001</i> |
| OUTTURN | <i>234 bottles</i> |
| ABV | <i>56.4 %</i> |

Eine Nase voll grüner Früchte, Zitronengras, Mädesüss, dazu eine Spur Nougat, Kampfer, rosa Minibonbons, Lemon Curd und gut gezuckerte Pfannkuchen. Ein paar Orangen- und Zitronen-Halstabletten, das Brennen einer Brennnessel und ein guter Schluck tropischer Sauvignon Blanc (Gras, Ananas und kein Katzenpipi). Wasser bringt mineralische Würde: Stahlwolle, Kohlenstaub, Ananaswürfel und rosa Marshmallows. Bei voller Stärke höchst lebendig im Mund mit einer sirupartigen, glyzerinähnlichen Fruchtigkeit. Saftiges Frucht-Bubblegum, weiche Pfefferminzbonbons, Lavendelöl, Passionsfruchtsorbet, Kümmel, Kiefernharz und ein Tropfen Motoröl. Mit Wasser erscheinen Schaumbananas, Spearmint Kaugummi, Lanolin, Buttertoast, Brombeerlikör, Erdbeerbonbons und etwas Würziges. Harmonisch und schön.

ZITRONEN-BRAUSEBONBONS AUF EINEM SEGELBOOT

ÖLIG UND MARITIM

FASS NR. 10.156
CHF 99.–



| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>Islay</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill hogshead</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>10 years</i> |
| YEAR | <i>2007</i> |
| OUTTURN | <i>261 bottles</i> |
| ABV | <i>61.3 %</i> |

Die Nase ist frisch und maritim – Muscheln, Strandkiesel, Seekisten und Segeltuch, dazu Noten von Honig und Kitt, Zitronen-Brausebonbons und Zitronen-Meringuekuchen. Am Gaumen Salz, Leder, Glut und Asche mit Kräuternoten – Gin-Aromen mit Mutterkraut und Salbei, Hufplattich und Dill auf Gravadlax. Die reduzierte Nase offenbart gebleichtes Treibholz, Strandhafer, Ginster, Sackleinen, Lanolin, gesalzene Erdnüsse und Quittenkonfitüre – eine komplexe Kombination, die immer wieder auf die Machair-Heide verweist. Der Geschmack wird langsam süsser – Aprikosenkonfitüre auf gebuttertem Toast, Weissweingummi, Grappa, Birnendrops und Sauerteigbrot, dann ein wärmender Abgang mit bunten Kugelbonbons, Humbug-Bonbons, Lakritze und verkohlter Eiche.

ASCHE- VERSTREUUNG

LEICHT GETORFT

FASS NR. 66.125
CHF 92.-



| | |
|-----------|-----------------|
| REGION | Highland |
| CASK TYPE | Refill hogshead |
| WOOD | Ex-Bourbon |
| AGE | 12 years |
| YEAR | 2006 |
| OUTTURN | 294 bottles |
| ABV | 57.9 % |

Eine wuchtige Duftwolke von Bauernhof, Hefe und Sauerteigkulturen verflüchtigt sich nur langsam, bevor feinere Noten von Holzglut, Kohlestaub und fernem Torfrauch auftauchen. Das wirkt sauber und leicht salzig, mit Aschesprengeln und Perskindol. Wasser enthüllt geröstetes Getreide, mineralische Noten, Grillkohle und einen leeren Pferdestall. Der Geschmack ist sofort spritzig mit Noten von geräuchertem Malzschrot, frischer Gerste, Wurstwaren, Panadol-Sirup und Pancetta. Dazu leicht brennende Noten und ein Hauch von dunkler Schokolade mit Salz. Nach Wasserzugabe gesalzene Lakritze, Kuhställe, Olivenöl, Lapsang Souchong, Holzasche und ein Gefühl von brennendem Kiefernholz.

ISLAY NOSTALGIE

GETORFT

FASS NR. 29.252
CHF 225.-



| | |
|-----------|-----------------|
| REGION | Islay |
| CASK TYPE | Refill hogshead |
| WOOD | Ex-Bourbon |
| AGE | 19 years |
| YEAR | 1998 |
| OUTTURN | 226 bottles |
| ABV | 60.0 % |

Bezaubernder, klassischer Duft mit Limettensaft, Passionsfrucht-Cocktail, Kirschdrops (Cherry Tunes), Menthol, Eukalyptusharz, Zimtkugeln, Anisrinde und einem antiken Schreibtisch inklusive Tintenfass. Mit Wasser noch komplexer, mit zusätzlichen Aromaschichten: Kohlenstaub, Kupfermünzen, Sauerteigkulturen, Zitronenschale, Minze, glimmenden Kräutern auf einem Grill und so viel Torfrauch, als steckte man kopfüber im Ofen. Dazu eine Mezcal-ähnliche salzige Note. Das Mund-erlebnis ist komplex/wogend und exquisit. Tropisches Früchte-Chutney mit Steinkohlenteerseife, Torfglut, Blauschimmelkäse, gesalzener Kabeljau, Limettenkuchen und geräuchertes Getreide. Nach Wasserzugabe: Lapsang Souchong, Nelkenbonbons, Gerstenzucker, Pökelfleisch, eingelegte Zwetschgen und verkohltes Zuckerrohr. Was für eine Fahrt!



DER MARSHAL

GETORFT

FASS NR. 53.247

CHF 91.–



| | |
|-----------|------------------------|
| REGION | <i>Islay</i> |
| CASK TYPE | <i>Refill hogshead</i> |
| WOOD | <i>Ex-Bourbon</i> |
| AGE | <i>7 years</i> |
| YEAR | <i>2010</i> |
| OUTTURN | <i>306 bottles</i> |
| ABV | <i>58.5 %</i> |

Die Nase offenbart die Süsse von Erdnusskrokant, Vanille und Erfrischungsgetränken, etwas leichten Holzrauch und Asche (verglühendes Strandfeuer), Zitrone auf einem saftigen Thunfischsteak, Noten von Seetang, Strandbecken und die «Achselhöhle einer Meerjungfrau». Der Gaumen brachte verbrannten Obstkuchen, Kohlestaub, Rauch, Teer und Leder – wir erinnerten uns wie John Wayne, die Zügel in den Zähnen, in Der Marshal aus zwei Gewehren gleichzeitig feuerte. Im reduzierten Duft «Zitronen-Brausebonbons in einer Kohlschütte» und: ein Lederkoffer wird auf den Hogwards-Express gewuchtet! Am Gaumen weiterhin süss, aber mit Steinbruchstaub und Ingwer-Hustentinktur – jung und muskulös, aber nicht aggressiv.

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.

DEGUSTATIONEN UND VERANSTALTUNGEN

| DATUM | ZEIT | ORT | ADRESSE |
|------------|---------------|-------------------|--|
| 22.09.2018 | 19:00 – 22:00 | Bern | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| 28.09.2018 | 19:00 – 22:00 | Basel | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| 29.09.2018 | 19:00 – 22:00 | Zürich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| 08.11.2018 | 19:00 – 22:00 | St. Gallen | Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2 |
| 09.11.2018 | 19:00 – 22:00 | Basel | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| 21.11.2018 | 19:00 – 22:00 | Bern | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| 23.11.2018 | 19:00 – 22:00 | Zürich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| 06.12.2018 | 19:00 – 22:00 | Luzern | Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai |
| 07.12.2018 | 19:00 – 22:00 | Basel | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| 08.12.2018 | 19:00 – 22:00 | Bern | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| 15.12.2018 | 19:00 – 22:00 | Zürich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| 18.01.2019 | 19:00 | Münsingen | Burns Supper mit Robin Laing Kochwerkstatt, Bahnhofplatz 9a |
| 19.01.2019 | 19:00 | Erlinsbach | Burns Supper with Robin Laing Landhotel Hirschen, Hauptstrasse 125 |
| 07.02.2019 | 19:00 – 22:00 | Zürich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| 08.02.2019 | 19:00 – 22:00 | Basel | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| 09.02.2019 | 19:00 – 22:00 | Bern | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| 11.04.2019 | 19:00 – 22:00 | Basel | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| 12.04.2019 | 19:00 – 22:00 | Zürich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| 13.04.2019 | 19:00 – 22:00 | Bern | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| 10.05.2019 | 19:00 – 22:00 | Bern | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| 16.05.2019 | 19:00 – 22:00 | Zürich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| 17.05.2019 | 19:00 – 22:00 | Basel | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |

Reservierungen sind ein Muss! 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

JOIN THE PARTY AT SMWS.CH

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