



Outturn

Mai 2020
SMWS Switzerland

FINDEN SIE IHR GEIST-TIER

Lassen Sie uns auf Aroma-Jagd gehen ... begleiten Sie uns auf eine vergnügliche Erkundungstour, während wir uns mit dieser wilden, vielfältigen Auswahl an neuen Abfüllungen beschäftigen.

DIE FESTIVALS BEI IHNEN ZU HAUSE

Das Mai-Outturn mit vielen Festival-Abfüllungen obwohl keine Festivals stattfinden können. Selbstverständlich stellte sich nun die Frage, ob die Abfüllungen verkauft werden sollen oder für 2021 zur Seite gelegt werden. Die Society hat über Facebook die Mitglieder darüber abstimmen lassen; über Dreiviertel waren dafür, dass die Flaschen dieses Jahr erscheinen.

Daneben präsentieren wir Ihnen auch das Buch «The Founder's Tale» (nur auf Englisch verfügbar). Erfahren Sie alles über Pip Hills, dem Gründer der Society, und wie die Society zum weltweit führenden Whisky Club heranwuchs. Wunderbarer Lesespas und warum diesen nicht mit einem Dram der Brennerei 1 begleiten; **1.222: Tarte Tatin und Pavlova.**

Die Degustationstermine sind bis Ende Jahr geplant. Über kurzfristige Änderungen, je nach Situation, informieren wir per E-Mail oder Newsletter. Ich habe absichtlich nicht alles abgesagt oder auf Eis gelegt; es ist meine persönliche Motivation bald wieder in eine neue Normalität zurück zu kehren – die persönlichen Kontakte und der Austausch mit Ihnen, liebe Mitglieder, vermisse ich sehr.

Bleiben Sie gesund und genießen Sie das Leben trotzdem.

Herzlichst



Patric Lutz

THE SCOTCH
ESTD THE VAULTS
MALT WHISKY SOCIETY
LEITH, SCOTLAND



SIRUPSÜSSE ROMANZE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 7.233
CHF 109.–

Bestellbar ab
21. Mai, 9:00 Uhr



SPEYSIDE
FESTIVAL

REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>564 bottles</i>
ABV	<i>62.3%</i>

Der Dichter John Keats sagt, «Ein Ding von Schönheit ist ein Glück für immer» – und Sie werden es erkennen, dieses Ding, wenn Sie es sehen, riechen und schmecken. Ein Sherry-Monster – ja, aber mit all der Zartheit und Subtilität eines Samthandschuhs. Unverdünnt offenbaren sich am Gaumen tausendundeine Eichennuancen, von süß bis knochentrocken, elegant und geschmeidig – ein sanfter Riese von schierer Klasse! Am besten benutzen Sie eine Pipette für eine (Freunden-)Träne Wasser, und Sie reisen auf einem fliegenden Teppich in die mondhele Nacht. Dort teilen Sie sich einige Pruneaux d'Agen, eine Dörripflaumenrarität, gefüllt mit süßem, saftigem Pflaumenmus, das sie weich und saftig macht – einfach köstlich!

DEKADENZ PUR

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 35.254
CHF 94.–

Bestellbar ab
21. Mai, 9:00 Uhr



SPEYSIDE
FESTIVAL

REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>New Oak Heavy Char #4+ Puncheon</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>594 bottles</i>
ABV	<i>63.9%</i>

Die unverdünnten Aromen waren Dekadenz pur: schwarzer Zuckerrübensirup tropft von einem Scone, dazu Brantweinbutter, halbflißige Zartbitterschokolade-Brownies und löffelweise Honig. Ein Panelmitglied assoziierte Armagnac-Pflaumen. Der Geschmack begann mit einem Schwall würziger Schärfe, entspannte sich aber bald in Richtung Linguine an Knoblauch-Langustensauce, serviert mit einem Spritzer Trüffelöl und braunen Champignons. Nach Wasserzugabe erschienen Leder- und Toffeenoten, reife Kirschen und Blutorangensorbet; am Gaumen nun süße Nüsse, heiße Schokolade mit Zimtschlagrahm und vielen Marshmallows sowie ein spanischer Solera Gran Reserva Brandy de Jerez Sherry. Nach neun Jahren in einem ehemaligen Oloroso-Butt veredelten wir diesen Whisky in einen neuen, stark verkohlten Eichen-Puncheon.

PERFEKT FÜR GÄSTE!

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 52.32
CHF 99.–

Bestellbar ab
21. Mai, 9:00 Uhr



REGION	Highland
CASK	1st Fill ex-Bourbon Hogshead
AGE	12 years
YEAR	2007
OUTTURN	245 bottles
ABV	58.2%

Wir befanden uns nahe der Küste und begannen gerade damit, die Gerstenfelder am Meer abzuernsten; am Ende eines Piers lagen teerige Seile, und die Meereswellen krachten gegen die Felsen. Der Geschmack gemahnte an Garnelen aus der Dubliner Bucht, dazu Langusten und Krabbenscheren, die mit nativem Olivenöl extra, frisch gehackter Petersilie und einer Prise Steinsalz angerichtet waren. Mit einem Spritzer Wasser bereiteten wir gleichzeitig eine süsse thailändische Chilisauce und knuspriges Buttertoffee sowie frische Wasabi-Erbsen mit süssem Reiswein, Reissessig und trockenem Senfpulver. Am Gaumen ein süss-salziger Honig-Nuss-Party-Snack – perfekt für Gäste!

ZUM GENIESSEN MIT GUTEN FREUNDEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 93.129
CHF 105.–

Bestellbar ab
21. Mai, 9:00 Uhr



REGION	Campbeltown
CASK	1st Fill ex-Bourbon Hogshead
AGE	10 years
YEAR	2009
OUTTURN	225 bottles
ABV	57.9%

Frische Melone mit Aromen von Honig und Parmaschinken verwandeln sich in Erdbeerschnüre, Sorbet und Eau de vie. Im Geschmack sehr süss und fruchtig – Pfirsich, Banane, Orange – mit frischem Rahm. Im Hintergrund verbirgt sich ein Hauch von Torf. Wenn man Wasser hinzufügt, entsteht eine berauschende herbstliche Stimmung, und der Malt wirkt älter als seine Jahre. Im Duft frisch gebackener Apfelkuchenboden mit Zucker und einer leichten Puddingcreme, zusammen mit Pfirsichen, Zitrone und frischen Kräutern. Der milde, süsse Geschmack wird durch Erdbeeren und Rahm, Kirschlikörschokolade und Pfefferminz-Fondant-Schokolade abgerundet. Ein Malt zum Geniessen mit guten Freunden.

TEUFLISCH

STARK GETORFT

CASK NO. 10.190

CHF 102.–

Bestellbar ab
25. Mai, 9:00 Uhr
max. 1 Flasche
pro Mitglied

ISLAY
FESTIVAL

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>616 bottles</i>
ABV	<i>61.1%</i>

Berge von Silage und frisch gegossener Asphalt; Heizkessel spucken Rauch, geschmolzener Teer bricht aus einem knorrigen Torfmoor, und geflügelte Dämonen würzen das Land mit schwarzem Pfeffer und Scheiben scharfer Salami; dabei naschen sie schwelende Kübel voll «Space Raiders» Chips mit Zwiebelaroma. Mit Wasser kommt eine Flutwelle von salzigem Desinfektionsmittel, Torfziegel hüpfen im Auto herum, während der Motor in Flammen aufgeht und geschmolzener Kitt aus dem Armaturenbrett tropft. Der Himmel öffnet sich, und ein apokalyptischer Regen von Benzin und Räucherhering geht hernieder. Die Sherry-Bodega des Teufels hat geöffnet! Während Sie ertrinken, füllt sich Ihr Mund mit Herings-Schnaps, verbrannten Bleistiften, tropfendem Maschinenöl, einem verirrten Fahrradschlauch und Kügelchen aus jodiertem Paraffinwachs. Etwas Wasser verdünnt das Ganze und enthüllt ein Meer aus Russ, geschmolzenen Traktordämpfen, mit Malzessig geschnittener Oliventapenade und flammende Bauernhof-Torffeuer. Der Abgang ist lang und kündigt vom Ende der Welt.

BADEBOMBEN UND
ZERSTOSSENES
ASPIRIN

GETORFT

CASK NO. 29.270

CHF 119.–

Bestellbar ab
25. Mai, 9:00 Uhr
max. 1 Flasche
pro Mitglied

ISLAY
FESTIVAL

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>216 bottles</i>
ABV	<i>58.8%</i>

Eine überraschend reife und konfektionierte Nase voll rosa Pfefferwärme, dann Schaumgarnelen, Krabbenstäbchen, heisse Langusten, frisch gehackte Kräuter und blendende medizinische Schärfe. Dazu ein klitzekleiner exotischer Aspekt, wie Zitrone und reife Mango, zusammen mit Gerstenwasser, geräuchertem Kräutertee und frisch gebackenem, salzigem Brot. Ein Spritzer Wasser bringt Rosmarin, schwarze und grüne Oliven, Zitronensaft, einen Bauernhof, Sojasauce, Räucher-Meersalz und Trockenofenrauch zum Vorschein. Der Gaumen eröffnet mit einem herrlich strukturierten Rauschen aus Teer, Meerwasser, Mineralsalzen und einem couragierten, rauen, medizinischen Schwall. Etwas zerstoßenes Aspirin, Badebomben, Lebertran und duftende Strandblumen. Nach Wasserzugabe folgt ein Schuss Olivenöl vermischt mit Salzlake, herbem Desinfektionsmittel, Jodtropfen, TCP Desinfektionsmittel, Salzheringen, einer Idee süsser Vanille, Teerlikör und eher rustikalem Torf mit Enzianlichtern.

STARKES STÜCK

GETORFT

CASK NO. 53.319
CHF 119.–

Bestellbar ab
25. Mai, 9:00 Uhr
max. 1 Flasche
pro Mitglied



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>261 bottles</i>
ABV	<i>58.2%</i>

Eine zünftige Vereinigung von Hustensaft und getorftem Armagnac! Dazu Zitronen-Olivenöl und Sardinen in Salzlake; ausserdem lugen allerlei Krankenhausaromen verstohlen um die Ecke. Bei einem Ausflug in die Karosseriewerkstatt (und einen Body Shop) wurde WD40 über eine Auster, Fischsauce und thailändisches Basilikum gesprüht, dann wurde ein schwelender Topf voll Kedgeree in Benzin ertränkt. Wasser enthüllt eher botanische Aromastoffe, schwelende Blumen, Schrot, geräuchertes Getreide, Sternanis, Jasmin tee, Spargelsuppe und medizinische Vegemite Hefepaste. Der Gaumen startet mit einem Hauch von Anthrazitrauch, Limettenessenz und einer entschlossenen Attacke von Medikamenten, Tinkturen und Salben. Desinfektionsmittelgetränkte Bandagen wickeln die Zunge ein. Einige Mostäpfel vom Bauernhof und geräucherte, salzige Met-Noten. Wasser gibt uns ölige Schafwolle, geräucherte Pfirsiche, rohes Meerwasser, in Malzessig getränkte Zeitung und Desinfektionsmittel mit Zitronenaroma. Starkes Stück.

NEUE BEKANNTSCHAFT

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 10.188
CHF 138.–

Bestellbar ab
25. Mai, 9:00 Uhr
max. 1 Flasche
pro Mitglied



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>489 bottles</i>
ABV	<i>62.5%</i>

Ein kollektives «oooooooohh...», dann ehrfürchtige Stille in der Runde, als wir Hustensaft mit Pilzazentzen entdeckten, gefolgt von einer grossen, einhüllenden Umarmung von oxidativem Sherry alter Schule. Ein Hauch von gealtertem Sherry-Essig, Bitterschokolade, feuchtem Keller-Holzboden, Pfeifentabak, Sackleinen, Lampenöl, Wildfleisch und Dundee-Kuchen; all das umspannt ein Vorhang aus köstlichem Rancio. Fügt man Wasser hinzu, offenbaren sich Datteln, Zwetschgensaft, russiger Kaminstaub, Rindsbouillon, Misosuppe, sehr alter Balsamico, Erdbeerbänder, Kiefernzapfen, Petrichor, zertrampelte Farne und Cassissirup. Dazu auch eingelegte Baumnüsse und bitterer Espresso. Der Geschmack ist göttlich! Altes salziges Soleraholz, bittere Kräuteresenzen, Kreuzkümmelpulver, Roggenbrot, Ingwer und kribbelnde Tannine. Mit Wasser erscheinen mexikanische Mole-Sauce, eine robuste Nussigkeit, das Salz von Kieseln in der Brandung, grüner Baumnußwein, Kräutermedizin, karamellisierter brauner Zucker, Estragon und Selleriesalz. Reine, schmutzig-schöne Sherry-Perfektion im alten Stil!

EXPLODIERENDE EXOTIK

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 29.268
CHF 340.–

Nur 12 Flaschen
verfügbar,
Verlosung der
Zuteilung am 11. Juni,
Teilnahme unter:
www.smws.ch/islay



NICHT ZU GLAUBEN!

GETORFT

CASK NO. 33.139
CHF 235.–

Nur 18 Flaschen
verfügbar,
Verlosung der
Zuteilung am 11. Juni,
Teilnahme unter:
www.smws.ch/islay



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>22 years</i>
YEAR	<i>1996</i>
OUTTURN	<i>243 bottles</i>
ABV	<i>50.0%</i>

Beim ersten Schnuppern ein altes belgisches Bauernhausbier. Mannigfaltige Noten von heisser Keramik, englischem Wensleydale-Käse mit Aprikosenstücken, Motoröl, Werkzeugkästen, medizinischem Einreibemittel und Ginsterblüten am Meer. Dazu Dinge wie Baumsaft, Kampfer und gepökeltes Wild; schliesslich entwickeln sich tropische Aspekte wie Passionsfrucht, Limettenschale, Wildblumen und Möbelwachs mit Zitrusaroma. Nach Wasserzugabe explodierende Exotik: Grüne Banane, Papaya, Sternfrucht, Guave, Melone und dann Gemüsebouillon, Miso, Sauerteig und der zarte Rauch von Earl Grey-Tee. Etwas salziger alter Oloroso, Sandelholz und Halsbonbons mit roten Früchten. Im Mund verflüssigte Hustenbonbons, uralte Medikamente und gealterte Kräuterliköre. Holzkohle, gedörrte Mangostücke und Orangencocktailbitter, das alles vermischt mit Salzkaramell und Pistazien. Wasser betont geräuchertes Getreide, Tigerbalsam, Jodtabletten, Pastis und getrocknete Algencracker. 20 Jahre in einem Bourbon Hogshead gereift und dann in ein zweimal gefülltes PX Hogshead transferiert.

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>603 bottles</i>
ABV	<i>61.3%</i>

Ein eng gewickeltes, fast siedendes Aroma von rauchigem Brombeerlikör, roter Lakritze, fruchtigem schwarzem Kaffee und Engelwurz. Daneben Zimtrinde, Fenchelsamen, Maraschinokirsche, Tintenfisch, Spaghettiwasser, getrocknete Kräuter und geröstete Baumnüsse. Dunkel, trüb und voll verlockender Sirenenrufe. Mit Wasser erscheinen zerflossenes Lokum, Haselnusslikör, Kirsch, geröstete Tannenzapfen, grüner Pfeffer, gewachste Leinwand und mit heissem Teer beträufeltes Hansaplast. Einige exotische, über glühenden Kohlen grillierte Ananasstücke. Der Gaumen ist wie Sarsaparillasirup und hausgemachtes Birkenbier. Salzig Lakritze aus Holland, kräftig gewürzte Garnelenkroketten, alter Teerlikör und Kräuterbitter aus den 1950er Jahren. Etwas geheimnisvoller dunkler Rum mit Jodtropfen, Hustensirup und verbranntem braunem Zucker. Wasserzugabe offenbart geräuchertes Brot, verbranntes Heidekraut, schottisches Shilling Ale, Marmite Hefeextrakt auf verbranntem Toast, gedörrte Aprikosen sowie Bitterorangenkonfitüre mit Koriandersamen und Wacholder. Wir segeln auf einem Piratenschiff und kauen Gewürznelken gegen die Zahnschmerzen! Der Abgang entfaltet sich in Wellen von russigen Zitronenhustenbonbons, Gerstenwasser und teerigen Tauen.



Das Buch ist eine Sammlung von Geschichten über Pip und seine Freunde und darüber, wie sie mit der Gründung der Scotch Malt Whisky Society Schottlands bestes Produkt in eine Welt der Wartenden brachten.

CHF 19.-

NACH DEM REGEN SCHEINT DIE SONNE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 82.22
CHF 81.-



REGION	Highland
CASK	2nd Fill ex-Bourbon Barrel
AGE	8 years
YEAR	2011
OUTTURN	235 bottles
ABV	62.6%

Ein faszinierender Auftakt brachte uns grüne Peperoni, Brennesseltee und blühende Ginsterbüsche neben Apfelmus, Ingwer und Rhabarber mit einem Spritzer Limette. Die Aromen tanzten auf der Zunge – Chilischoten, Gewürznelken und das Moussieren von gärenden Äpfeln – bevor süssere Noten von Madeira-Kuchen und Honig auftauchten. Nach einem Schuss Wasser regnete es Brausepulver, Fruchtgummi und Cherry Cola. In einem Schwall süsser Köstlichkeiten ergossen sich Karamell und Honig und spritzten auf Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren und Wacholder neben Preiselbeerkonfitüre und Koriander, bevor der Abgang mit kräftigem Grüntee, dunkler Schokolade und Baumrinde ausklang.

TARTE TATIN UND PAVLOVA

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 1.222
CHF 89.–



ORIENTALISCHES DUFTZELT

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 26.141
CHF 91.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>241 bottles</i>
ABV	<i>59.1%</i>

Wir fanden eine saubere, attraktive Nase von Vanilleglace mit Toffeesauce, Himbeerpavlova, Guetsliteig, Cupcakes mit weisser Schokolade und Zitrone – dazu ein Hauch von Mädestüss und Holunderblüten. Der Gaumen brachte würzige Noten (Cranberries, Zitrone mit weissem Rum), Bubblegum, süsse Schokoladen-Toffee-Eclairs und holzartige Aromen von Eichenholzspänen, gemahlenem Ingwer, Pfeffer und Lakritze. Die reduzierte Nase zeigte subtile Andeutungen von Tarte Tatin-Apfelkuchen, Brauestrohhalmen, Starburst-Fruchtbonbons, Konfitüre und Jasmin. Der Geschmack bot ein sanfteres, süss-säuerliches Erlebnis – Haribos, Birnendrops, weiche Pfefferminzbombons, Brombeerquarktorte und Pavlova im Glas mit Dosenpfirsichen. Im Abgang Holz und verkohlter grüner Pfeffer.

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>62.4%</i>

Der Duft war eine charmante Mischung aus blumigen Noten (Jasmin, Parma-Violets Bonbons), süssen Zitrusaromen (Zitrontorte, Clementinen), einem Hauch von hölzernen Griffelkästen und weissem Pfeffer. Der Gaumen war vollmundig viskos mit Noten von Zitronenbonbons, Lokum, Himbeer-Schaumbonbons, gerösteter Ananas und Vanillekuchen – wir fanden den Malt intensiv, blumig, wachstartig, parfümiert und köstlich. Die reduzierte Nase vereinte Orangenschale, Apfeltörtchen, Brauestrohhalme, Vanille-Duftkerzen, Rosenwasser, Zitrone und Seide – ein türkisch-osmanisches Zelt voll lieblicher Aromen. Am Gaumen nun eine süsse und munddeckende Wachsigkeit; Honig und Soja in einer verträumten Wokpfanne; zum Abschluss Wasabi und rosa eingelegter Ingwer.

DRAM FÜR TRÄUMER

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 134.7
CHF 228.–



REGION	Goa, India
CASK	2nd Fill ex-Bourbon Barrel
AGE	5 years
YEAR	2014
OUTTURN	215 bottles
ABV	61.0%

Ein Dram, das zum Schnuppern einlädt. Auf einen ersten Hauch von milden, süssen Gewürzen folgen in der Hand zerdrückte schwarze Pfefferkörner und gebratene Kochbananen mit einem Spritzer Limettensaft. Unverdünnt süss, würzig und köstlich am Gaumen, wie ein gegrilltes Thunfisch-Steak mit asiatischer Sesamkruste samt frisch geriebenem Ingwer, Limettensaft und Sojasauce. Verdünnt stellten wir uns vor, wir sässen bei Sonnenuntergang am Mobor-Strand in Süd-Goa, rauchten eine aromatische Shisha-Pfeife und kosteten eine mit Rum getränkte Torte mit dunklen Schokoladenraspeln. Eine ruhige, friedliche und schöne Erfahrung, die uns in andere Gefilde, ein anderes Klima, ja in eine andere Welt versetzte.

TOFFEE UND ANDERE KÖSTLICHKEITEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 68.39
CHF 75.–



REGION	Highland
CASK	Re-Charred Hogshead
AGE	8 years
YEAR	2011
OUTTURN	302 bottles
ABV	58.1%

Wir stellten uns vor, wir sässen ins Gespräch vertieft an einem knisternden, wärmenden Holzfeuer, als der Duft frisch gebackener Zimtbrötchen aus der Küche herüberdringt – da bekamen wir alle Hunger! Als wir den Malt probierten, gesellte sich ein würziges Früchtechutney im Hintergrund zu saftigem, hellem Zuckerrübensirup und Honig-Toffees. Bitte äusserste Vorsicht bei der Wasserzugabe, doch dann beglückt der Duft mit Lebkuchen und Butters-toast, dick bestrichen mit Waldfrüchtekonfitüre. Der Gaumen war nun viel süsser und erinnerte uns an einen traditionellen Simmel-Osterfrüchtekuchen mit viel Mandelpaste oder Marzipan.

AHORNSIRUP- BERGQUELL

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 80.14
CHF 75.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>254 bottles</i>
ABV	<i>59.5%</i>

Frische Aromen weckten Bilder von Frühlingsblumengärten und Almwiesen mit Vanillebiskuit und in Branntwein getränkten Sultaninen. Sauber und lebendig wie ein Bergquell war der Gaumen und brachte Orangen und Erdbeeren nebst wärmendem Ingwer und Ahornsirup. Nach einigen Tropfen Wasser kamen kräuterartige Noten von Thymian und Brennesseln zum Vorschein, bevor sich Muskatnuss, Zimt und brauner Zucker zu einer würzigen Kuchenmischung vereinten. Am Gaumen erschienen nun Toffee und weisse Schokolade, und die Aromen wurden süsser, ohne dass die runde Würze abhanden kam. Die Wärme des Ingwers hielt bis zum Abgang mit Noten von heissen Kreuzbrötchen und Zimtschnecken, die sich mit Brombeerkonfitüre, Mandarinen und sauberem Holz verbanden.

EL PARAISO OLOROSO

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 44.125
CHF 165.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>1999</i>
OUTTURN	<i>445 bottles</i>
ABV	<i>57.4%</i>

Was für eine Farbe! Was für ein Duft! Getrocknete Orangenschalen, rote Johannisbeeren, Balsamico, mit Joghurt überzogene Rosinen in Nusschokolade und ein traditionelles Kerzenziehen mit Bienenwachs. Dann, was für eine Ankunft am Gaumen! So zähflüssig, köstlich und vollmundig, ohne aggressiv zu sein – ein echtes Old-School-Destillat trifft auf traditionellen Sherry! Ein Tropfen Wasser und wir waren im Oloroso-Himmel – Baumnüsse in Milkschokolade, Lokum, rote Feigen und frisch gepresster, süsser Blutorangensaft. Im Geschmack jetzt grosse rote Früchte, ausgewogen mit dem trockenen Rand von Zimtbrötchen und Nelkengewürz und das alles heruntergespült mit einem exquisiten Kaffeelikör.

WIE GEWÖHNLICH: UNGEWÖHNLICH

LEICHT GETORFT

CASK NO. 93.137
CHF 97.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>1st Fill ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>59.7%</i>

Dieser Malt demonstriert echte Campbeltown-Power. Wir fanden Verbände, Pflaster und Gaze aus einem Swimmingpool, Mercurochrom, verbrannte Bleistifte, Schafwolle, Olivensaft, eingelegte Zwiebeln, pflanzliche Hustenmittel und rauchige Speckstückchen mit heissem Kreosot und öligen Werkzeugkastenlappen. Nach Wasserzugabe erhielten wir wärmendes Rum-Liquid für E-Zigaretten, gewürztes Wildfleisch, reines geräuchertes Malzschrot, gärende Würze und karamellierte Bananen. Schweinshacksen-Terrine und Senfpulver offenbarten verspielte Esternoten. Im Geschmack sofort dicht und voll von Silage, eingelegten Früchten, Apfelholzrauch, neuem Leder, öligen Tweed, geräucherten Pekannüssen und Motorrauch-Mief von einem Trawler. Mit Wasser fanden wir cremiges Getreide, geräucherte Vanille, Bloody-Mary-Gewürze, Sackleinen, mit Malzessig geschnittene Speiseöle, Kohlepapier und Tintenfischfarbe. Typisch exzentrischer, brillanter Malt aus diesem noch immer unterschätzten Juwel von Destillerie.

SÜSSES ODER SAURES!

LEICHT GETORFT

CASK NO. 138.3
CHF 145.-



REGION	<i>Taiwan</i>
CASK	<i>Refill ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>2014</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>58.9%</i>

Ein besonderer Genuss erwartete uns. Wunderbar süsser Rauch begrüßte den Tasting Panel, wie von Langusten, über einem Birkenholzfeuer grilliert und mit Aioli serviert. Was für eine Überraschung auch am Gaumen; heiss und schmuddelig – immer noch süss, aber jetzt eher wie ein Marshmallow, der in die Asche gefallen ist. Nach Wasserzugabe sassen wir in einem Fischerdorf in East Neuk of Fife an der Hafenmauer, wobei die gelegentliche Welle viel Gischt erzeugte, während wir einen grünen Salat mit einer öligen Essigsauce und stark gerösteten Croutons, Speckwürfeln und torfgeräucherten Makrelen zubereiteten.

HAPPINESS IS A WARM GOA

GETORFT

CASK NO. 134.6
CHF 235.–



REGION	Goa, India
CASK	2nd Fill ex-Bourbon Barrel
AGE	5 years
YEAR	2014
OUTTURN	207 bottles
ABV	58.5%

Sauber und ausdrucksstark! Voll mit frisch gemahlenem grünem Pfeffer, gut gewürzter Linsensuppe, gebratenen Pastinaken mit Honig, geräucherten Peperoni, trockener Erdigkeit, TCP und medizinischen Einreibemitteln. Dazu getrocknete Kräuter wie Oregano und Lorbeerblatt. Unter all dem blubbert ein ziemlich kantiges Torfprofil... Wasser bringt reife Melone, Sternfrucht, Kiwi und Jasmintee zum Vorschein. Auch einen Hauch von exotischen Gewürzen, Darjeeling-Tee und Nelken. Im Hintergrund einige Blütenpollen und Lagerfeuertrauch. Beim ersten Nippen zeigt sich eine wunderbar sirupartige Textur im Mund. Wie ein Smoothie aus Russ und Kondensmilch mit geräuchertem Zitronengras, Holunderblüten-Sirup, Eukalyptus-Medizinbalsam, Limettenschale und Koriandersamen. Üppig und seidig - wie Torsirup! Nach der Verdünnung entsteht ein Hauch von Kordit und Feuersteinrauch. Dazu Holzkohleglut, Torfrauch, Maschinenöl und konzentrierte Holzgewürze. Wärmend, fett, sirupartig und luxuriös!

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

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, 11. Juni	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. Juni	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Samstag, 13. Juni	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 17. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 18. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 25. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 4. November	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Freitag, 6. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 13. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Samstag, 14. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 3. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 4. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mittwoch, 9. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 10. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 11. Dezember	Lausanne	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74

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 Monnaies 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

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

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland