



Outturn

August 2020
SMWS Switzerland



Geniessen Sie eine Invasion des
Geschmacks auf Ihre Sinne mit
unseren ausserirdisch guten
Whiskies.

BACK TO THE FUTURE

Mit Freude präsentieren wir unser August-Outturn; gespickt mit Leckerbissen aller Schottischen Regionen und fast aller Geschmacksprofile. Mir hat es besonders das Fass **30.112: Umami-Himmel** angetan.

Daneben darf ich Sie in „Back to the Future“ Manier mit in die 90er Jahre nehmen – keine Angst, wir müssen kein Konzert der Spice Girls besuchen, wir stellen die Kommunikation nicht wieder auf Fax um, wir ziehen uns keinen Baywatch Serienmarathon rein und niemand muss Dr. Martens Arbeiterstiefel montieren. Unser Ausflug begrenzt sich auf sechs Abfüllungen die zwischen 1990

und 1994 destilliert wurden, es hat sogar eine aus 1989 dabei. Verpassen Sie nicht den **35.267: Hölzerne Bonbonfabrik**; 27-jährig oder den **7.238: Das Problem der Realität** mit seinen 26 Jahren. Grain Liebhaber finden ihr Glück beim **G8.12: Saftiges Abenteuer**.

Viel Spass beim Durchblättern und entdecken, beim Träumen und sich auf der Zunge zergehen lassen.

Sláinte Mhath



Patric Lutz





IM SONNIGEN ZITRONENHAIN

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 58.38
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>244 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Erstaunlich für sein Alter – die Nase hatte leckere zuckerbestäubte Bonbons (Refreshers, Summer Creams, Brausestrohhalme), Orangenfondant-Pralinen und Zitronenbonbons. Dann zeigten sich schüchtern diverse verlockende, blumige Noten. Am Gaumen belebend, sprudelig und prickelnd – Champagner, Zitronenbrausebonbons, Mango, Kokosnuss, Tabak, Holunderblüten und Ingwerschorle. Die reduzierte Nase brachte Zuckermanteln, stark botanischen Gin and Tonic sowie Erntehelfer, die in einem sonnigen, staubigen Zitronenhain Zitronen in Kartons verpackten. Gaumen – befriedigend süss und würzig mit Zitronensorbet, Flying Saucers Brausebonbons, Knallbrause, Pflaumenkuchen und Stachelbeer-Auflauf, mit einer Idee Zigarrenkisten und Leder im Abgang.

PRICKELNDES ERLEBNIS

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 71.75
CHF 74.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>242 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Wir liessen den Korken eines köstlichen Crémant d'Alsace brut knallen – der Schaumwein mit dem so typischen Aroma von knackigen Äpfeln und Pflirsichen. Der Gaumen war anfangs lebhaft und spritzig – Ananas und Ingwer vereinten sich – wurde dann aber bald sehr cremig, wie ein Zitronenbiskuit. Nach Wasserzugabe richteten wir pochierte weisse Pflirsiche in einem trockenen Riesling an, mit Rosengelee und Vanillecreme. Der Geschmack war nun süss, spritzig und frisch wie ein Glas Karotten-Clementinen-Ananassaft. Wir fühlten uns in ein impressionistisches Gemälde versetzt – ein Erlebnis für alle Sinne. Oh, die Freuden der ungestümen Jugend!

AROMAREISE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 93.139
CHF 99.–



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Diese Probe beflügelte unsere Fantasie! Der Duft offerierte Tempura-Weichschalenkrabben mit einem knackigem asiatischem Krautsalat an Ingwer-Erdnuss-Dressing. Im Geschmack hingegen grillierte Pfirsich-Ananas-Melba-Coupees mit einer gezuckerten Himbeersauce und süßem Java-Rindfleisch-Jerky – habe ich zu viel versprochen? Ein Tropfen Wasser und wir alle beruhigten uns und fanden süsse, fruchtige Aromen von pürierten Bananen auf gebuttertem Toast, pochierten Pfirsichen und Schwarzkirschen-Cremesoda. Seidig und geschmeidig wie Kokosnusscreme mit einem sauberen und lebendigen, leicht medizinischen Mittelgaumen sowie einem frischen, süßen Menthol-Nachgeschmack – eine faszinierende Reise.

UMAMI-HIMMEL

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 30.112
CHF 105.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Spanish Oak Sherry Butt</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>608 bottles</i>
ABV	<i>65.4 %</i>

Nach der ersten Überraschung über die intensive Bernsteinfarbe lieferte der Panel jede Menge Aromavergleiche: poliertes Mahagoni, Marzipan, Orangenöl, gebrannte Kakaomandeln, hausgemachter Erdbeerlikör, und die Liste könnte noch weitergehen. Der Geschmack war ganz anders, mit einer süßen, herzhaften Note wie Bouillon mit karamellisiertem Gemüse und gebräuntem Fleisch oder japanische Miso-Suppe. Wasser ergänzte den Duft um Brioche mit süßen Beeren, Haselnusscreme und Zartbitterschokolade, während am Gaumen eine sehr geschmeidige, cremige Textur wie Spaghetti Bolognese mit frisch darüber geriebenem Parmesan entstand – wir waren im Umami-Himmel!

BIRCHERMÜESLI FAST «COMPLET»

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 36.174
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>288 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Vor der Reduktion erinnerte das Aroma an ein feines Birchermüesli, zubereitet am Vorabend mit Hafer, Chiasamen und Kürbiskernen, Mandeln, Ahornsirup, Vanille und Zitronensaft; das Ganze gut gemischt in den Kühlschrank gestellt, so dass wir am Morgen nur noch Milch hinzufügen mussten. Im Geschmack eine Fülle sanfter karibisch-süsser Gewürze wie Muskatnuss, Zimt und Nelken. Mit einem Tropfen Wasser wurde uns ein warmes Birnen- und Mangokompott mit Kardamomschoten und gehackten Pistazien serviert; im Geschmack eine Scheibe perfekt geräucherter Schwarzwälder Kirschwasser-Salami auf süsslichem Pumpernickel.

WIRBELNDE KOMPLEXITÄT

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 39.197
CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>314 bottles</i>
ABV	<i>59.0 %</i>

Der Duft entfesselte einen Wirbel zarter Blumenbouquets voller Rosen, Hibiskus und Nelken mit der staubigen Textur von Talkumpuder. Als wir uns dem süss-würzigen Gaumen zuwandten, erschienen nussige Noten und Schokoladenstückchen mit einem Hauch Zigarrenkiste. Gewürznelken und Zimt auf der Zunge, bevor weisse Schokolade mit viel Vanille in braunem Zucker auf heissem Apfelkuchen (apple pie) verschwand. Ein Schuss Wasser betonte die fruchtigen Elemente, die aus der Tiefe aufstiegen – Fruchtgummibonbons und Cassis-Cranberry-Sirup. Später tauchten Schwarzkirschen auf, umgeben von Kakao Nibs, dunkler Schokolade und einer Kombination aus getrockneter Kokosnuss. Im Abgang Digestive Kekse.

JAZZ CHIC

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 12.40
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>194 bottles</i>
ABV	<i>59.4 %</i>

Ein grosser, üppiger Duft begrüsst den Tasting Panel – Zitronenpudding, Crème brûlée, Pastis, frisch gewaschene Stoffe, weisse Steinfrüchte und zerknüllte Zeitung. Viel sauberes Getreide, trockene Erdigkeit und ein Hauch von Würze und weissem Pfeffer. Etwas Wasser offenbart Aprikose, Löwenzahn, geröstete Sonnenblumenkerne, Milchflaschenbonbons, alte Federmäppchen, Zitronensorbet und neue Lederhandtaschen. Im Hintergrund ein Hauch gerösteter Fenchelsamen. Im Geschmack sofort vollmundig mit Zitrusnoten. Jede Menge Hartbonbons, Gerstenzucker, Zimtbrötchen, jugendliche Dessertweine, Nektar und goldener Sirup auf Vollkorntoast. Mit Wasser erschienen weitere Tertiärnoten – Speiseöl, Moos, Farne, Petrichor, medizinische Zahnpasta und Kräuterkomplexe.

TROPISCHE KNALLBONBONS

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 113.33
CHF 74.-



REGION	<i>Speyside</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>60.2 %</i>

Gleich zu Anfang frische tropische Früchte – und dieser Malt hat einfach alles! Banane, Ananas, Sternfrucht, Mango, Papaya und Kiwi waren wie Knallbonbons im Mund. Nach dem ersten Nippen entdeckten wir gewürztes Chai-Bananenbrot mit weisser Schokolade und Glühweisswein (trockener Weisswein mit Orangen- und Zitronensaft, gewürzt mit Zimt und Nelken) am Gaumen. Nach Wasserzugabe erschienen Risotto-Frühlingsrollen mit einem Vanille-Dip im Duft; im Geschmack viel weicher und süsser, wie gefrorenes Joghurt mit Ananas und Kokosnuss und einem neckischen, leicht trockenen, holzigen Abgang.

VERFÜHRERISCHE SÜSSE UND NECKISCHE GEWÜRZE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 24.145
CHF 290.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>2002</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>57.8 %</i>

Die Nase offeriert Früchte die Hülle die Fülle – gedünstete Äpfel, Sultaninen, Cantaloupe Melonen und Orangen. Zuckersüss – Honig, Marzipan, Sirupkuchen, dann intensivere Aromen wie Zimt, Sternanis und Vanille. Am Gaumen ausgewogene Dualität von verführerischer Süsse auf der einen Seite – Zuckerwatte, Butterscotch, Marrons glacés, Nutella, gebackene Bananen – und, andererseits, platonischeren, neckischen Anklängen von Holzgewürzen, Mahagoni, Aftershave und Tabak. Definitiv komplex! Im reduzierten Duft fanden sich Bienenwachs-Möbelpolitur, Pralinen, Schaumzuckerbonbons und Himbeersauce auf Glacé. Am Gaumen möglicherweise noch komplexer und interessanter – brauner Zucker, Baklava und Fruchtsirup; dann süsse Eiche, altes Leder und wärmende Gewürze.

DESSERT- TRIPTYCHON: PILZSORBET

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 1.223
CHF 105.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>618 bottles</i>
ABV	<i>63.4 %</i>

Intensiv, dunkel und voller Geheimnisse! Moschusartiger Primelduft, gepresste Wildblumen, Zwetschgenkonfitüre, Fünf-Gewürze-Mischung, Rosenblütenblätter, frisch geöltes Holz und fein geschnittene Waldpilze. Alter Pflaumenwein, frische Feigen, Pflümlü, schwarzer Tee mit Hibiskus und ein straffes Rückgrat aus frisch gemahlenem Schrot. Wasser enthüllt blumige, gehopfte Amberbiere, Pilzpulver, Stiefelleder, Balsamico-Reduktion und Sirup aus roten Früchten. In der Jackentasche steckt noch ein alter Tabakbeutel aus Leder. Im Mund erscheinen karamellisierte Birnen, Wintergewürze, warmes Bananenbrot, salziger Madeira und Hummus. Etwas feuchtes Moos und Kräuter-Halsbonbons. Nach Wasserzugabe süsser, üppiger, mit reichlich Pumpnickel, Orangensirup, Jasmin und Bouillon.

GEWAGTE RAUCHSCHWADEN

LEICHT GETORFT

CASK NO. 135.21
CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>277 bottles</i>
ABV	<i>53.3 %</i>

Dicke schwarze Rauchschwaden drangen aus dem Glas – der Inbegriff einer Feuersbrunst. Durch den schweren Smog drangen Noten von Rosmarin und Thymian und stark verkohltes, mit Leinöl behandeltes Holz. Der Gaumen war zähflüssig und versengt; eine gehaltvolle Bratensauce umhüllte typisch maritime Elemente, wie Fischernetze und die Regenmäntel der Fischer im Maschinenraum eines Schiffes. Mit Wasser fanden wir uns im Hafen wieder und nippten inmitten der Hummer- und Fischkörbe an Cappuccinos, während die Rauchwolken eines Schleppers die Seeluft erfüllten. Am Gaumen nun süsser und etwas gewagt mit gerösteten Maroni und Pinienkernen, die mit Seetang und Kaminruss bestreut waren.

TEERTRANK

GETORFT

CASK NO. 122.31
CHF 74.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>2014</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>62.1 %</i>

Anfangs roher, erdiger Torfrauch. Dann Räucherhering! Gefolgt von gepfeffertem Wildfleisch, salzigem Speck, rauchigen Kneipentepfichen, Benzin, Gletscherminze Bonbons und scharfem Meerrettich. Daneben Räucherlachs, eingelegt in Bitumen, Dachabdichtung und heisse Teerkübel. Kraftvoll und doch wunderbar reif für das Alter. Wasser brachte uns weitere mineralische Aspekte und eine prägnantere Salznote. Frische, scharfe Noten von Zitronensaft, süsser Gerste, Hustensaft und scharfem englischem Senf. Anfangs präsentierte der Gaumen viel herzhaften Russ, geräucherte Erde, Sackleinen, heisse Ofenluft, noch mehr Räucherheringe, dichte medizinische Noten und Holzasche. Dazu Misosuppe, Jod und Bitumen. Nach der Reduktion erschienen Tintenfischtinte, getrocknete Hustenkräuter, Stiefelpolitur, Kampher und der schwere Ölduft eines heissen Räucherlachs-sandwiches.

RAUCHIGES FISCHESSEN IM HAFEN

GETORFT

CASK NO. 10.196
CHF 99.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill French Oak Barrique</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>302 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Der Duft versetzte uns in die Vergangenheit – wir sitzen auf dem Pier, in der Hand Fish and Chips mit viel Salz und Essig in der gestrigen Zeitung, und schauen den Fischerbooten beim Verlassen des Hafens nach. Der unverdünnte Geschmack war kräftig und vollmundig, denn jetzt speisen wir gediegen – geräucherte Jakobsmuscheln an Worcestershire-Sauce und Meerrettich-Gremolata. Nach Wasserzugabe erschien ein cremiger Vanilleduft neben den Hauptaromen ölig, salzig und rauchig. Im Geschmack süsser Zuckertang und salziger Karamell; der Abgang offenbarte geräucherte Sardinen auf verbranntem Toast. Nach fünf Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead haben wir diesen Whisky in ein Barrique aus französischer Eiche umgefüllt.

INTENSIVES STRANDERLEBNIS

GETORFT

CASK NO. 53.329
CHF 110.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>287 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Unzählige Aromen: Torfrauch weht in Richtung Hafen, scharf angebratene Jakobsmuscheln und gesalzene Garnelen, Sirupkuchen, Big Red Gum (Zimt-Kaugummi), Sudocrem und Olbas Öl. Am Gaumen die klassische Kombination aus intensiv süssen und rauchigen Aromen, mit Salz- und Pfeffernoten, gefolgt von Lakritze und Lagerfeuerglut im Abgang. Im reduzierten Duft erscheinen Meerwasserschwimmbekken, Schiffsholz und Teerseile, aber mit Lakritzemischung, süssem Jamaika-Kuchen und Pulled Pork mit Barbecue-Sauce (mitsamt dem Grill). Der Gaumen ist nun süsser und süffiger (dabei immer noch adstringierend) – Brombeerkonfitüre, Zimtschnecken, heisse Kreuzbrötchen, Räucherheringe, Asche und Russ.

DUFT HAFTET AN DER HAND, DIE BLUMEN SCHENKT

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 26.151
CHF 425.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>26 years</i>
YEAR	<i>1993</i>
OUTTURN	<i>164 bottles</i>
ABV	<i>47.3 %</i>

Ein himmlischer Duft, wie Rosenblütenblätter, die durch aromatischen Sandelholz-Weihrauch fallen und auf dem dicken Wachs neben einem Paar Bienenwachskerzen auf einer polierten Kirchenorgel landen. Die sanfte Würze heisser Kreuzbrötchen und die Textur geschmolzener Butter bedeckten den Mund, während eine süsse Liebkosung von Paranüssen, Walnussöl und Jasminblüten die Sinne erfreute. Die sanfte, sirupartige Fruchtigkeit von Papaya, Banane und süssen Zitronen verband sich mit subtilen Noten von Matcha-Grüntee und Orangen-Cocktailbitter, während Heidehonig über Müsli rieselte. Mit Wasser zeigte sich eine komplexe Auswahl frischer Kräuter und gewachster Früchte mit würzigen Nelken und Rosenwasser. Im Abgang eine Standing Ovation von Pinienkernen, Mango und Bananenschalen, die mit Avocado und Met verschmolzen.

SCARAMANGO

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 5.72
CHF 390.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>29 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>232 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Absolut faszinierender Duft, völlig anders als das, was man von dieser Destillerie erwarten würde. Gleich zu Anfang zeigten sich Noten von Curryblatt, Pastis, braunem Toast, Pfefferminztee, Eukalyptusöl, Mentholtabak und Petrichor. Äusserst erdig und voll von tiefer, tertiärer Komplexität, mit weiteren Noten von gerösteten Paranüssen und VapoRub Erkältungssalbe. Kaum zu glauben, dass dieser Malt dreifach destilliert ist! Nach Wasserzugabe erschienen geröstetes Getreide, Butterscotch, sanft medizinischer Demerara-Rum und das Aroma eines sehr alten irischen, reinen Pot-Still-Whiskey. Russig, krautig und voll von Metallpolitur. Der Geschmack jubilierte mit Teebaumöl, Leinwand, Agavensirup, Tiger Balm, Zitronendrops und Lanolin. Äusserst duftig, aromatisch und medizinisch. Mit Wasser zeigten sich Gewürznelken, Grünmalz, Metallmünzen, Rum-Cocktails, würzige Malzextrakte und getrocknetes Pökelfleisch mit Kräuterkruste. Faszinierend und schlicht genial!

SAFTIGES ABENTEUER

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G8.12

CHF 159.-



REGION	Lowland
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	29 years
YEAR	1990
OUTTURN	237 bottles
ABV	58.2 %

Eine überraschend verlockende und verspielte Nase begrüsst uns, voll von grünem und weissem Pfeffer, Pommes Chips mit Zwiebelaroma, Feuerzeugflüssigkeit, Pflanzenölen, Bananenlikör, gerösteter Kokosnuss, Ginster, Sahnesoda und Früchtemüesli. Ein perfekter Aperitif, um die Zunge zu lösen! Mit Wasser bemerkten wir Rapsöl, Pfefferminztee, Pouletsauce, Zitronenkranz, Hustensaft, Gerstenzucker und karamellisierende Marshmallows. Der Geschmack war voller Rosenwasser, Estragon, Menthol-Kaugummi, Eukalyptus-Reisebonbons, Hustenmittel, verdünntem Ouzo und Cognac-Backäpfeln. Wasser offenbarte süsses Getreide, Orangenöl, Kampher, Sackleinen, Kitt, Retsina, Fensterleder und einen saftigen, pikanten Abgang.

HÖLZERNE BONBONFABRIK

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 35.267

CHF 225.-



REGION	Speyside
CASK	1st Fill Toasted Hogshead
AGE	25 years
YEAR	1994
OUTTURN	174 bottles
ABV	57.9 %

Die Nase hatte süsse, verführerische, bourbonartige Aromen – Honigwaben-Knusperkaramell, salzig-süßes Tiffin mit Sultaninen und Rosinen, gebackener Kürbis, Jasmin, Sandelholz und Handcreme für Männer – zusammen mit Darjeeling-Teeblättern, gerösteten Mandeln und einer Lederwerkstatt. Der unverdünnte Geschmack war riesig, intensiv und adstringierend – holzig und trocken, aber mit der beträchtlichen Süsse von Liebesapfel-Stäbchen, in Schokolade getauchten Churros, Candy Corn-Bonbons, Ahornsirup-Pfannkuchen, kandierten Orangen und Portwein über Glacé. Nach Wasserzugabe erinnerte die Nase an eine Bonbonfabrik, erbaut aus Holz, dazu gedünstete Früchte, brauner Zucker, Äpfel, Birnen und Piña Colada. Der Gaumen faszinierte mit gesalzenem Fudge, Zuckerrübensirup, Schoko-Ingwer und Rosinen-Zimtbrötchen.

ERLESENER NEKTAR

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 24.140

CHF 2250.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>565 bottles</i>
ABV	<i>50.4 %</i>

Ein hypnotisierend süsser, blumiger und doch äusserst zarter Duft verzauberte uns, und wir hatten das Gefühl, in einen Bann gezogen worden zu sein. Schleierartige Aromen von Rosenblättern, Pfirsichgärten, Orangenblüten, Marzipan und einem Sommerfruchtlikör tauchten auf, und viel später (das hat diese Zeit verdient) kochten wir langsam und saftig geschmortes Wildfleisch. Der Geschmack war einfach überragend, wie ein Löffel dicken neuseeländischen Manuka-Honigs mit dem charakteristischen erdigen, öligen, krautigen, blumigen und komplexen Geschmack. Verdünnt verwandelte sich das Aroma in Butterkaramell, Rosenwasser und Met, während am Gaumen eine Erdbeer-Orangen-Melange über Vanilleis serviert und mit Minzweigen garniert wurde.

DAS PROBLEM DER REALITÄT

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 7.238

CHF 270.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>26 years</i>
YEAR	<i>1993</i>
OUTTURN	<i>209 bottles</i>
ABV	<i>50.9 %</i>

Vergessen Sie die Realität – versetzen Sie sich einmal in eine Szene mit Cary Grant und Grace Kelly an der Côte d'Azur. Sie sitzen nun Seite an Seite neben ihr oder ihm in einem Sunbeam Alpine Cabrio. An einem Steilhang mit atemberaubender Aussicht machen Sie Halt, holen den luxuriösen Picknickkorb aus dem Kofferraum und lassen den Korken einer Champagnerflasche knallen. Sie nehmen zwei klassische Flutes und stossen an, wobei Sie «A la tienne!» flüstern. Ein Wassertropfen, und Sonnenstrahlen dringen durch die Wolken und fallen auf ein einsames Segelboot, das auf den Horizont zusteuert. Können Sie sich das vorstellen? Dieses Dram kann Ihnen dabei helfen ...

SEHNSUCHTS- TROPFEN

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 12.43
CHF 385.–



REGION	Speyside
CASK	2nd Fill Ex-Sherry Butt
AGE	28 years
YEAR	1991
OUTTURN	387 bottles
ABV	54.8 %

Zuerst gesalzene Karamellschokolade, dann Reineclauden, Kakao, ein alter süsser Chenin von der Loire und Madeirakuchen. Ein Dram, das alle ehrfürchtig verstummen lässt. Weiter geht es mit Melonenlikör, Himbeersirup, Müesli, gewürzten dunklen Früchten, Rumcocktails, Lebkuchen und Feigen in Sirup. Beeindruckende Komplexität! Die Reduktion weckt fleischige Umaminoten, dichte Schokolade, die Wärme von schwarzem Pfeffer, nussige, fleischige und brotige Qualitäten. Daneben Blattmulch, gealterte Zigarren, rote Chilischoten und ledriges Wildfleisch. Der Geschmack bewahrt diese schillernde Komplexität mit braunem, dick mit Zuckerrübensirup bestrichenem Brot, karamellisierendem braunem Zucker, Liebes-Äpfeln, diversen Apfelweinen, Cassissirup, Brotpudding, gezuckertem Schwarztee und bitterer Orangenmarmelade. Wasser bringt alten Calvados, alten Balsamico bianco, unzählige dunkle Früchte, Wintergrün, Hustenbonbons, getrockneten Majoran und eine kräuterartig-russige Wachsigkeit. Wunderbar komplex und hypnotisierend.

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

**RESERVIERUNGEN
SIND EIN MUSS!**

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stormierungen 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