



Outturn

Oktober 2020
SMWS Switzerland



LET'S GET FIZZICAL

Bei uns wird's spritzig: Geniessen und entdecken Sie unsere aktuelle Auswahl prickelnder Drams.

WWW.SMWS.CH

COTSWOLDS DISTILLERY





In diesem Monat präsentieren wir Ihnen die erste Society-Abfüllung der Cotswolds Distillery; **146.1: Orangudram**. In einem kurzen Interview erzählt der Gründer und CEO der Brennerei wie es dazu kam und was diese Brennerei so einzigartig macht. Wie immer sind die Abfüllungen vom ersten Fass einer Brennerei extrem gesucht und da wir für die Schweiz nur 18 Flaschen haben, werden wir diese wiederum unter den Mitgliedern verlosen.

Als Society glauben wir an die symbiotische Beziehung zwischen verschiedenen Destillaten. Dies zeigt sich am besten wenn Fässer anderer Destillate verwendet werden, um komplexe Aromen und Geschmacksrichtungen zu erreichen. Beim Blended Malt **BAT.9: Black Oak** wurden die Armagnac-Fässer aus schwarzer Gascon-Eiche der Abfüllungen A6.1 und A7.1 verwendet um die fruchtigen Aromen des Whiskys weiterzuentwickeln. Lassen Sie sich überraschen.

Gleichzeitig finden Sie auch alle Degustationstermine bis kommenden Juni in der Hoffnung, dass wir diese wie bisher durchführen können. Aber ich bleibe optimistisch.

Geniessen Sie die Zeit und Sláinte Mhath.

Patric Lutz

DANIEL SZOR

GRÜNDER UND CEO DER COTSWOLDS DISTILLERY



Erst vor 14 Jahren wurden erstmals auf englischem Boden Whiskyfässer zur Reifung gelagert. Aber seitdem hat sich die Destillationsszene südlich der schottischen Grenze enorm entwickelt.

Bei der Marktreife des ersten Fasses aus der Cotswolds Distillery (Nr. 145.1: Orangudram) fragten wir Daniel Szor, Gründer und CEO der Cotswolds Distillery Est. 2014, wie es zu dieser Unternehmensgründung kam, und wie er sich in dem heiss umkämpften Sektor von der Masse abheben will.

Alles geht auf eine SMWS-Verkostung zurück, zu der ich ging als ich in Paris arbeitete, so ca. im Jahr 2000 oder 2001. Die Verkostung von direkt aus dem Fass abgefüllten Whiskys war der Wahnsinn und ich meinte: «Das Zeug hier ist viel, viel besser als alles, was man je im Handel gesehen hat. Woran liegt das?»

Mit dieser Frage begann für mich der lange Weg, der mich auf Reisen nach Speyside und später auf die Insel Islay führte. Dort liess ich mich von Jim McEwan dazu überreden, ein Fass seines Bruichladdich zu erwerben. Jim könnte wahrscheinlich auch am Nordpol Kühlschränke verkaufen.

Kleiner Zeitsprung, zehn Jahre später: Damals lebte und arbeitete ich in London und verliebte mich in die Cotswolds, eine vom Südwesten in den Nordosten Englands verlaufende Region, wo ich einen Hof kaufte. Im Wesentlichen führte das alles zu einer grossen Erleuchtung, die ich im Sommer 2012 hatte. Das Grundstück war von 600 Morgen Farmland umgeben und im Jahr des Kaufs wurde dort Sommergerste angebaut. An einem sonnigen Sonntagnachmittag hatte ich eine faszinierende

Eingebung. Plötzlich kam mir der Gedanke: Hier wird ziemlich viel Gerste angebaut und in die Cotswolds kommen jährlich 30 Millionen Besucher, aber noch nie hat hier irgendjemand Whisky hergestellt. Vielleicht könnten wir das ja versuchen und vielleicht würde es auch mehr Spass machen als mit Derivaten zu handeln.

Der einzige, der mir sagen konnte, ob ich völlig den Verstand verloren hatte, war der Kerl, der mich in Islay das Fass verkauft hatte. Ich fuhr also zu Jim, der die Meinung vertrat: «Lebe deinen Traum.» Er stellte mich seinem frühen Chef vor, Harry Cockburn, der früher Bowmore leitete.

Harry wurde mein Mentor und half mir diese Idee weiterzuführen. Ausserdem lernte ich über ihn die Firma Forsyths in Rothes kennen. So hatten wir schliesslich nicht nur unsere Destillierapparate, sondern eine ganze Destillerie, weil sie einfach alles für uns machten. Das letzte Puzzleteil war ein weiterer Schotte, Dr. Jim Swan.

Harry war wie eine Art Ingenieur im Hintergrund, während Jim sich voll und ganz auf das Geschmacksprofil konzentrierte und dabei insbesondere auf die Fass-Wahl. Zwischen den beiden Herren stand ich und schaffte es genug zu lernen, um im Herbst 2014 in Produktion zu gehen.

Was uns von anderen unterscheidet? Wir sind ein reiner Handwerksbetrieb und arbeiten mit Herzblut und voller Leidenschaft. Auch das Terroir ist uns ausserordentlich wichtig. Und was will man mehr, als der erste Whiskyhersteller in seinem Teil der Welt zu sein? Wir haben keine hohen Berggipfel, auch keine Klippen und Glens, keine tosenden Wellen. Die Landschaft hier ist lieblicher, eher so wie in einem Gemälde von Turner oder Monet. Sie ist unglaublich sanft, weich, pittoresk und einfach nur schön. Es schien, als sollte ein Whisky hier ebenso sanft sein, wie es zu den Cotswolds passen würde, aber er sollte schon sehr aromatisch sein.

ORANGUDRAM

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 146.1
CHF 105.-

*Nur 18 Flaschen
verfügbar.
Verlosung der
Zuteilung am
6. November in Basel*
Teilnahme unter:
www.smws.ch/cotswolds/



REGION	<i>England</i>
CASK	<i>1st Fill Re-Charred Barrique</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>2016</i>
OUTTURN	<i>287 bottles</i>
ABV	<i>62.4%</i>

Der Duft war süß und fruchtig: Vanille und Fudge sich gesellten zu Honigmelone, gebackenen Orangen und Mango. Geröstete Pinienkerne und Macadamianüsse verschmolzen mit Rosen und Apfelblüten. Der Gaumen lieferte wuchtige Würze mit einer ausgewogenen Süsse, die an Nusschokolade, Vanillebiskuit und Puderzucker erinnerte. Ein Schuss Wasser offenbarte Fenchel, Estragon und Salbei mit markanten Noten von kandierter Orange, Orangenmarmelade und Kumquat sowie die cremige Textur von Butter und Croissants. Am Gaumen folgten reife Mangos und Satsumas mit Lakritze und Schokoladenorange, bevor ein Hauch Kampfer und Minze den Abgang abrundete.

Die Gegend hier ist stark landwirtschaftlich geprägt, vor allem Obst und Getreide werden angebaut. Deshalb sollte man meiner Meinung nach mit dem Whisky versuchen, vor allem fruchtige und malzige Noten auszudrücken.

Ausserdem wurde das STR-Fass (ausgeschabt, getoasted und ausgebrannt) von Dr. Jim Swan, das er für Kavalan entwickelt hat, zu unserem Standard-Fass. Wir verwenden dafür ehemalige Rotweinfässer aus amerikanischer Eiche, die innen abgehobelt, getoasted und erneut ausgebrannt werden, wir zünden sie an und lassen einfach eine Weile brennen. Die Idee war genial und wurde letzten Endes zu einer Art haustypischem Geschmack. Vielen fällt es schwer zu glauben, dass ein so junger Whisky so schmecken kann, aber es gibt zwei Gründe dafür, dass der Dreijährige so schmeckt wie er eben schmeckt: Erstens beginnen wir mit einem extrem reinen frischen Destillat.

Zweitens kommt dieser dann in wirklich gute Fässer. Wer gutes Destillat in ausgewählte Qualitäts-Fässer füllt, braucht keine 12 Jahre.

Manchmal können drei Jahre eben schon reichen.



Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen.

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, das Buch «The Founder's Tale» oder das Society Degustations-Kit hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

FÜR BESTELLUNGEN

smws.ch/geschenkmitgliedschaft

CHF
80.–



MITGLIEDSCHAFT



**MITGLIEDSCHAFT
mit einer individuellen
Whisky-Flasche**

CHF
90.–



**MITGLIEDSCHAFT
mit Buch «THE
FOUNDER'S TALE»**

CHF
210.–



**MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-Kit**

WHISKYKALENDER 2020

Schenken Sie oder gönnen Sie sich 25 Tage lang abwechslungsreiche Drams, zwischen 5 und 31 Jahre alt und aus fast allen Geschmacksprofilen der Society.

Diesmal gibt es auf Wunsch einiger Mitglieder zwei Versionen – einmal mit den gewohnten Etiketten auf den Fläschchen und einmal nur durchnummeriert, für jene die rätseln wollen, die Auflösung liegt dann in einem verschlossenen Couvert bei.

INHALT	25 x 5cl
PREIS	CHF 299.–
BESTELLEN	shop.smws.ch
LIEFERUNG	Mitte November

WHISKYKALENDER MIT INFOS



WHISKYKALENDER NUR NUMMERIERT



BLACK OAK

BLENDED MALT

CASK NO. BAT.9
CHF 77.-



REGION	Scotland
AGE	8 years
YEAR	2011
OUTTURN	1007 bottles
ABV	50.0%

Wir glauben, zwischen allen Spirituosen der Society besteht eine symbiotische Beziehung. Diese lässt sich durch die gemeinsame Verwendung von Fässern nutzen, um komplexe Noten und Aromen zu entwickeln. Bei der Komposition dieses Small Batch Single Malt haben wir einige Armagnac-Fässer aus schwarzer Gascogne-Eiche (Society Nrn. A6.1 und A7.1) eingesetzt, um die fruchtigen Aromen des Whiskys weiterzuentwickeln und dem amerikanischen Eichenholz-Einfluss von First Fill-Bourbon-Fässern einen französischen Eichenholz-Kontrapunkt entgegenzusetzen. Das Ergebnis ist esterig, süss und würzig mit duftigen Noten und einer seidigen Textur. Äusserst einladende Aromen umgeben Eichen- und Röstnoten; dann bringt eine süsse Welle Noten von weisser Schokolade auf Biskuitkuchen. Als Ingwerkuchen und rosa Pfefferkörner auftauchen, vermischen sich weiche Früchte wie Aprikosen, Bananen und reife Birnen mit herzerwärmenden Gewürzen. Am Gaumen finden sich zerstossene Baumnüsse, Haselnüsse und mit Schokolade überzogene Paranüsse neben Croissants, Apfelstrudel und Pain au Chocolat. Mit Wasser erscheint eine aromatische Flutwelle von duftenden Birnen, Orangenblüten und Apfelgärten, umrahmt von Kamillentee und Madeira-Kuchen. Mit Milchsokolade überzogene Lebkuchen verschmelzen mit Zimt, Muskatnuss und Piment, während das Karamell im Abgang langsam in schwarzen Tee übergeht.

BEREDTES SCHWEIGEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 70.40
CHF 550.-



REGION	Highland
CASK	Refill Ex-Bourbon Barrel
AGE	30 years
YEAR	1989
OUTTURN	174 bottles
ABV	50.2%

Wie ein sanfter, süsser und sinnlicher Kuss – unsere Körper wurden mit Oxytocin, dem Glückshormon, überflutet! Unverdünnt am Gaumen zunächst, wie erwartet, ganz gesittet, aber bald folgte eine überraschend jugendliche Lebendigkeit, wie ein alter Zauberer, dem der Schalk noch immer in den Augen sitzt. Mit ein wenig Wasser folgte eine wundersame Verjüngung, die an einen Riesling aus alten Reben und einem Rekordjahrgang erinnerte: intensive Zitronenaromen und vielschichtige mineralische Noten. Am Gaumen komplex und ausgewogen mit kandierten Früchten, Lebkuchen und einer herrlichen Zitrusfrische in einem raffinierten Abgang.

CARPE DIEM

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 53.322

CHF 650.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>444 bottles</i>
ABV	<i>51.7%</i>

Wow! Mit Worten wird man diesem Tropfen nicht gerecht, aber stellen Sie sich einen Wintertag vor; am Nachmittag machen Sie einen Spaziergang am Strand; als die Sonne hinter dem Horizont verschwindet, beginnen Sie, die Kälte zu spüren und gehen zur Hütte zurück, wo Sie ein knisterndes Holzfeuer und dieses Dram erwartet. Lehnen Sie sich zurück, entspannen sich und lassen die Gedanken schweifen. Nach einem Wassertropfen tauchen Sie in eine freistehende viktorianische Badewanne, gefüllt mit heissem Lavendelwasser. In diesem fast entrückten Geisteszustand können Sie die himmlischen Chöre der 'gierigen Engel' singen hören, und möglicherweise war das einer der glücklichsten Augenblicke Ihres Lebens – Carpe Diem!

FLATTERNDE FRUCHTAROMEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 77.66

CHF 95.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>219 bottles</i>
ABV	<i>59.2%</i>

Ein komplexer Duft: Jasmin, Hibiskusblüten, Refreshers-Bonbons, zartes Wachs und ein flatternder Lufthauch voller Fruchtaromen – getrocknete Mango, Pfirsiche, Himbeere und Kir Royale. Ebenso fruchtig am Gaumen: Erdbeere, Kirsche, rote Johannisbeeren, Granatapfel, Zitrone und junger Calvados – sowie Wiesenblumen und Ginster, Holz und Tabak. Nach Wasserzugabe setzte sich das faszinierend aromatische Thema fort – Rosengärten, Earl Grey-Tee und Bienenwachs, immer noch begleitet von üppigen Fruchtnoten – Ananassirup, Zitronenquark, Fruchtleder und Himbeer-Riegel (Raspberry Ruffle Bars). Der reduzierte Geschmack: Tutti Frutti, saftiger Fruchtkaugummi, Guave und Apfelstreusel-Auflauf mit Vanillesauce, dann Fenchelsamen im Zuckermantel, Teekisten und rosa Pfefferkörner im Abgang.

VERSPIELT, ÜBERMÜTIG UND VOLLER ELAN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 1.229

CHF 96.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>New Oak Heavy Char Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>63.3%</i>

Der Duft war frisch wie ein verwegener Brigadier und hatte Sherry, geröstete Eiche und Zimt; dazu Weihnachtskuchen, Melasse, Datteln und Kirschen in Sirup. Der Geschmack kitzelte wie Chili, Ingwer, Nelkenbonbons, verkohlte Eiche und Leder – während uns brauner Zucker, Sirup und Trockenfrüchte lächeln liessen. Der reduzierte Duft umfasste ein Spektrum von Honig und Obstkompott über Black Bun-Früchtekuchen und dunkle Schokolade bis hin zu poliertem Holz und überlang gebackenem Holzofenbrot. Am Gaumen: versengte Orangenschale, Süssholzwurzel und Zuckerrübensirup – dunkel, süss, verspielt, übermütig und voller Elan. Nach 7 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass haben wir diesen Malt in ein stark verkohltes neues Eichenfass umgefüllt.

TROPISCHE ORANGEN- MARMELADE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 59.63

CHF 84.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>Refill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>291 bottles</i>
ABV	<i>57.8%</i>

Süsse und malzige Noten vereinten frisch gemahlene Gerste mit gebuttertem Roggenbrot und nussigen Aromen; gleichzeitig verschmolzen Liebesäpfel mit Bananenschalen und Orangenmarmelade. Der Gaumen war lebhaft fruchtig mit einer vollen Ladung Mango, Papaya, Guave und Ananas, bevor Keksnoten in Zuckerrüben- und Ahornsirup auftauchten. Mit Wasser erschienen Elemente aus weichem Leder und antikem Holz mit Bienenwachspolitur und tropfendem Kerzenwachs; dabei verbanden sich gärende Äpfel mit weichen Birnen. Am Gaumen zeigten sich nun Erdbeerkonfitüre und Pflaumen sowie Bananenkuchen und mit Zimtbutterm bestrichene Früchte-Scones. Nuss- und Getreidenoten kehrten in einem schier endlosen Abgang zurück, der auch Pfefferminzschokolade mit Haselnüssen und polierter Eiche offenbarte. Nach 8-jähriger Lagerung in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead wurde dieser Malt für den Rest seiner Reifung in ein stark getoastetes, nachgefülltes Hogshead transferiert.

LEDRIGER CYBERMAN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 9.178
CHF 210.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>23 years</i>
YEAR	<i>1996</i>
OUTTURN	<i>335 bottles</i>
ABV	<i>55.3%</i>

Ein dichter, ledriger und harziger Sherry-Whisky. Sofort fanden wir viel Anthrazit, Speckkonfitüre, Himbeer-Coulis und schokoladenüberzogene Pekan- und Paranüsse. Erdig, ölig, intensiv und lederartig. Mit der Zeit erschienen eine salzige Oloroso-Note, Maraschino-Kirschsafft und Möbelwachs. Mit Wasser entdeckten wir Frucht-Scones, eine Nussmischung, Battenberg-Kuchen, Kirsch-Bakewell-Torte und Rosenwasser. Am Gaumen gleich gehaltvoll und zähflüssig, mit Noten von Guinness-Schokoladenkuchen, dunkler Umami-Flüssigwürze, medizinischen Reisebonbons, Rosenholzspänen und Lapsang-Souchong-Tee. Nach Wasserzugabe noch üppiger und süffiger: Zuckerrübensirup-Biskuit, Milchreis mit Muskatnuss, dunkle Schokolade mit alkoholischer Füllung und Ingwer in Sirup. Im Jahr 2016 vermählten wir ausgewählte Hogsheads aus Destillerie Nummer 9, bevor wir den Single Malt in erstmals gefüllten Oloroso-Hogsheads ausbauten. Dies ist eines dieser Hogsheads.

ENTFLAMMT DAS HERZ

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 112.66
CHF 95.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>New Oak Heavy Char Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>267 bottles</i>
ABV	<i>64.4%</i>

Der Duft war intensiv, dunkel und geheimnisvoll – Demerazucker, Scones mit Zuckerrübensirup, Rum und Rosinen, geschmolzener Dachteer, Hustensaft, Euthymol-Zahnpasta und poliertes Holz. Der Gaumen wärmte uns nicht nur das Herz – er entflamte es! Madeira-Kuchen, schwarzer Pfeffer, Fernet Branca, Kuchen mit dunkler Schokolade und Orangenmarmelade, Leder, Süßholzwurzel und Vollrohrzucker mit Gewürznelken. Im reduzierten Duft fanden wir Medjool-Datteln, Malzbrot, Melasse und Manukahonig, Jamaika-Ingwerkuchen und Espresso-Kaffeesatz mit braunem Zucker. Im Geschmack: Feigensirup, Pfeifentabak, Crème de Cassis, Zuckerrübensirup, Schwarzkirschen und in Portwein gegartes Wild. Nach 11 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass wurde dieser Malt in einem neuen, stark verkohlten Eichen-Hogshead ausgebaut.

IM HIMMEL SCHEINT DIE SONNE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G10.24

CHF 89.–



REGION	<i>Lowland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Hogshead / Heavy Toast</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>93 bottles</i>
ABV	<i>57.3%</i>

Überirdische Aromen von gerösteten Pinienkernen, Baumnuss und Butterscotch verschmolzen mit reifen Früchten und Paranüssen in Milchschokolade. Als wir uns dem grossen, munddeckenden Geschmack annäherten, der mit getrockneten Aprikosen, dick geschnittener Orangenmarmelade und Erdnussbutter garniert war, verbanden sich butterige Haselnusscroissants mit Leinöl. Duftholz erschien in Form von Sandelholz, das mit Rosenduft-Bienenwachs poliert war. Mit Wasser offenbarte sich dagegen die Essenz von Liebesäpfeln, Kokosmilch und Holunderblüten-Sirup. Weiche und buttrige Noten verkörperten Vanillepudding mit Zimt und Muskatnuss darauf; Kakaopulver bildete eine feine Schicht auf Marzipan; im Abgang gesellte sich Buchensaft zu Orangenhäutchen. Nach 11 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead wurde dieser Malt für den Rest seiner Reifung in ein stark getoastetes und mittelstark verkohltes Hogshead der zweiten Füllung umgefüllt.

DUNKLE PALETTE

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.256

CHF 139.–



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>261 bottles</i>
ABV	<i>56.0%</i>

Nach 13 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass wurde dieser Malt in ein erstmals gefülltes PX-Hogshead transferiert. Anfangs fiel der Rauch gar nicht auf, wurde aber bald deutlich – geräuchertes Schweinefleisch, Räucherhering, schwelender Torf und ein Strandfeuer. Ansonsten schenkte uns die Nase süssen Toffee, Marzipan, Rosinen und Manuka-Honig; dazu etwas Nussiges; ausserdem getrockneten Seetang, salzige Wellhornschnecken und eine winzige Idee von etwas Industriellem, wie die öligen Lumpen eines Monteurs. Der Geschmack bot Cassiskonfitüre, Malzextrakt, Black Bun-Früchtkekuchen, Kaffee, dunkle Schokolade, Fruchtleder und rührgebratenen Schwarzkohl – eine Symphonie intensiver Aromen; wenn wir es mit einer Farb- statt einer Geschmackspalette zu tun hätten, wären die Farben dunkel.

KOSMISCHE ZEITMASCHINE

LEICHT GETORFT

CASK NO. 93.143
CHF 370.–



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>1991</i>
OUTTURN	<i>179 bottles</i>
ABV	<i>55.9%</i>

Der Duft präsentiert einem dissonanten Mischmasch aus frischem Salz und «Pickled Onion» Kartoffelchips. Rassiger junger Calvados, Birnenlikör, überbackener Ziegenkäse, Lanolin, mit Meerwasser beträufelte Bandagen, geräucherte Tannenzapfen, Bratspeck und Mineralsalze. Ein Destillat wie kein anderes. Nach Wasserzugabe erschienen Bananenlikör, Mandarinengelee, Erkältungsbalsam, Zitronenthymian, pflanzliche Hustenmittel und getrockneter Seetang. Vollkommen eigenständig, duftig und komplex. Unverdünnt war der Geschmack sehr medizinisch und voll von leichtem, salzigem und nervösem Torfrauch. Leicht teerig, antiseptisch, sirupartig, dazu extrem kräuterartig und ziemlich fettig. Wunderbar mineralisch, funky und lebhaft. Wasserzugabe erzeugt ein ganzes Spektrum komplexer Aromen: blühendes Heidekraut, Karbolsäure, duftender öliger Torf, Kräuterwachs, würzige Schweineschwarte, geräucherter Fenchel, Malzessig, Frittenfett, Zeitungspasche und Ramen-Brühe. Majestätisch und absolut einzigartig!

TORFFEUER IM STURM

GETORFT

CASK NO. 10.198
CHF 99.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Moscatele Hogshead</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>301 bottles</i>
ABV	<i>61.0%</i>

Stellen Sie sich vor, Sie starten bei strahlendem Sonnenschein ein Torffeuer am Strand, und dann überziehen aus dem Nichts dunkle Gewitterwolken den Himmel. Am Gaumen der erste Blitz – mächtig und bedrohlich. «wie Kohle mit einem Essig-Dijon-Senf-Dressing»! Nach Wasserzugabe zeigt sich eine überraschend süsse Seite, und wir finden einen Mojito-Cocktail mit einem Schuss Lapsang Souchong-Tee. Der Gaumen dagegen offenbart verkohlte Beeren, süsse Schwarzkirschen und Macadamianussöl – höchst ungewöhnlich, aber sehr lecker. Nach vier Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in einem Moscatel-Hogshead der zweiten Füllung ausgebaut.

MARINE GENÜSSE

GETORFT

CASK NO. 53.338
CHF 113.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>253 bottles</i>
ABV	<i>55.6%</i>

Wir standen am Fischerhafen und füllten die Lungen mit den anregenden Düften von Meersalz, Felsenbecken und Hummernetzen. Die Süsse einer Brioche verschmolz mit unwiderstehlichem Apfelholzrauch; Makrele und öliger Räucherlachs erschienen auf einem Bett aus gezuckertem Seetang. Als Essig über heissen Fisch im Bierteig gespritzt wurde, erfüllte erfrischender Essigdunst die Luft. Am Gaumen der intensive, süsse Rauch eines Lagerfeuers am Strand, während verbranntes Toffee mit dickem Teer verschmolz. Und dann der Inbegriff mariner Genüsse: Frische Austern an süsser Vinaigrette, serviert mit einem Glas Fino-Sherry! Ein Gerüst aus Treibholz umgab den Abgang; dazu der ferne Hauch von brennendem Ginster.

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
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
Mittwoch, 3. Februar	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 4. Februar	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 11. Februar	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. Februar	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 3. März	Genf	Bar du Nord, Rue Ancienne 66, Carouge
Donnerstag, 18. März	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 19. März	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samstag, 20. März	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mittwoch, 21. April	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 6. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 7. Mai	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samstag, 8. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 27. 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