

# Outturn

November/Dezember 2020

SMWS Switzerland

## AUSSERGEWÖHNLICHE WEIHNACHTSGESCHENKE

Die Society begleitet Sie bei all Ihren magischen Momenten während dieses Weihnachtsfests und teilt Ihre Freude und Ihr Glück mit unserer einzigartigen Auswahl an Whisky und Geschenkideen.





# LASSEN SIE DEN ZAUBER WIRKEN

Das aktuelle Outturn ist gespickt mit Überraschungen, so wie sie hoffentlich in ein paar Wochen unter dem Weihnachtsbaum liegen werden. Ich bin überzeugt, dass auch Sie etwas nach Ihrem Gusto finden.

Mit dem **BAT.10: Gewürzkanone** präsentieren wir Ihnen einen richtigen Sherry Blended Malt. Verwendet wurden Whiskys aus Speyside und den Highlands, welche in Oloroso und Pedro Ximenez Sherry Fässern ausgebaut wurden. Die Fässer ihrerseits wurden teilweise aus spanischer und teilweise aus amerikanischer Eiche hergestellt.

Bei den Whiskys liegt der Schwerpunkt auf rauchig-torfige Exemplare; diese gehen vom **16.49: Genialer Torf** aus einem Recharred Hogshead, über **53.354: Kitzel-Monster** aus einem Refill Hogshead bis zu **93.148. Tour de force** aus einem 1st Fill ex-Port Hogshead.

Falls Sie eher auf die sanftere Seite der Whiskys stehen, dann lege ich Ihnen den **9.186: Sanfter Rauchte-Manhattan** oder den **58.39: Geschmatze und Zungenkitzeln**, beide aus ex-Bourbon Barrels ans Herz.

Falls Sie diese Jahresende abenteuerlicher ausklingen lassen wollen, dann lohnt sich ein genauerer Blick zu unseren drei Rums; der **R8.8: Limbo-Tanzen im Kilt** aus Nicaragua bekam seinen letzten Schliff in einem ex-Sauternes Barrel und die beiden R13 stammen aus einer Brennerei in Trinidad, die es seit 2002 gar nicht mehr gibt.

Und schlussendlich finden Sie auch zwei Cognacs, einerseits den **C3.3: In der Patisserie** aus dem Herzen des Cognac Gebiets, der Grande Champagne, andererseits den **C9.1: Sonnenuntergang im Weinberg** aus der Petite Champagne.

Lassen Sie dieses komische Jahr genussvoll ausklingen!

Vorweihnachtliche Grüsse



Patric Lutz

# SANFTER RAUCHTEE- MANHATTAN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 9.186  
CHF 119.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>214 bottles</i>
ABV	<i>53.2%</i>

Der unverdünnte Duft war voll süsser Köstlichkeiten: Vanille-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und einem guten Schuss Grappa sowie ein süsser, würziger Aprikosen-Smoothie. Unverdünnt am Gaumen: Orangen-Limonen-Karamellcreme mit überraschenden Zitrusnoten und den verschiedenen Gewürzen des Smoothies – Zimt, Ingwer und Chiasamen. Mit etwas Wasser erhielten wir eine weiche Kugel Vanilleglace und Karamell-Fudge-Riegel in weisser Schokolade. Im Geschmack, Magie pur! Ein mit Rauchtee aufgegossener Manhattan Cocktail mit süssem Wermut, Angostura-Bitter und Lapsang Souchong-Schwarztee, garniert mit Cocktailkirsche und Orangenscheibe.

# ROGGEN ZUM VERLIEBEN

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 28.45  
CHF 79.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>221 bottles</i>
ABV	<i>59.1%</i>

Im Duft verschmolzen duftige Aromen, die sich mit süssen Noten von Puderzucker, Bananenbrot und Aniskugeln vor einem Hintergrund von Kräutern und frischer Minze verbanden. Die pflanzlichen Noten setzten sich am Gaumen fort, aber jetzt mit Marshmallows und Vanilleschoten; gleichzeitig brachte eine geballte Ladung Roggen eine einzigartige, trockene Würze. Mit Wasser erschien ein komplexes Arrangement aus grünen Äpfeln, Pfirsichen und Olivenöl, verbunden durch Sackleinen und getränkten Zitronencake. Am Gaumen genossen wir Minze und Eukalyptus, mit Roggen und einer trockenen, pfeffrigen Würze, aber jetzt mit Trockenfrüchten, Zimt und einem anhaltenden Gefühl von Frühstücksflocken mit Kokosnuss.

# GUMMIBÄRCHEN- MASSAGEÖL

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 107.20  
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>231 bottles</i>
ABV	<i>65.3%</i>

Beim ersten Schnuppern traf uns ein Schwall Gewürze: grosse Mengen von Peking-Enten-Glasur, fünf Gewürze-Mischung, Cola-Sirup, schwarzer Pfeffer, süsser Malzextrakt, Anis und Birnen in Sirup. Etwas Wasser brachte Hagebuttentee, Erdbeerfondant, Softeis, Battenberg-Kuchen, Majoran und gehackte, in Speiseöl geröstete Erdnüsse. Im Mund anfangs sehr lebhaft, scharf und stachelig. Eine Textur wie schmelzende Gummibärchen, grüner Apfel, Vanillepudding, gewürzter Vanillekuchen, Rosenwasser und mit Zimt bestäubte Kreuzbrötchen. Nach Wasserzugabe gewürzter Gin, Weissdorn und zerstoßener Efeu. Dazu Geranien, Vasenwasser, Mini-Milcheis-Lollis, Orangenwasser, Toffeebonbons und junger Calvados.

# GESCHMATZE UND ZUNGENKITZELN

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 58.39  
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>241 bottles</i>
ABV	<i>62.1%</i>

Die Nase bot Bananentoffee, Mürbegebäck mit Karamell und Schokolade und Eisdielensüsse – Wärme von weissem Pfeffer und Pfefferminzbombons, Estragon, Thymian und Stroh-Flip-Flops am Pool eines Urlaubshotels. Am Gaumen leiteten Toffee, schokolierete Rosinen, Milchbonbons und Curiosity Cola über zu einer auf der Zunge kitzelnden Würze (Nelke, Lakritz, Schokoladen-Ingwer-Kekse, Fenchelsamen in Zuckerguss). Die reduzierte Nase vereinte Schokoladen-Croissant und Schokoladen-Éclairs mit Mariendistel, Narzissen, zertretenem Farn, Wintergrün und Lorbeerblatt. Der Gaumen wurde gefällig und schmatzend – gelierte weisse Früchte, unreife Banane, Schokoladenlimetten und Brandyschnaps, wohlrig wärmende Anissamenkugeln, feuchtes Ingwergebäck, Victory-V und ein Abschluss aus Menthol und Eukalyptus.

# SALZIGE STRANDHOSEN

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 93.147  
CHF 92.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>59.2%</i>

Der erste Duft strotzte von klebrigen Bonbons, die in einem staubigen Kamin herumrollten. Dazu in Alufolie gebackene Bananen, Barbecue-Shrimps mit Chili und scharf gebratene Ananasstückchen. Daraus entwickelte sich eine exotische Süsse von saftigem Frucht-Bubblegum und frischen Noten von rosa Äpfeln. Eine Idee von Lagerfeuerrauch, Kohlenkästen und etwas animalisch Fleischigem. Mit Wasser entstand die Frische von morgendlich nassem Gras, dazu neues Leder und frische Bettwäsche, die am Ufer im Wind flatterte. Der Geschmack ist munddeckend und überaus würzig. Die Textur dickflüssig mit Benzinakzenten und Noten von Kiefer, Lakritze und Rinde. Wasser machte die Textur cremig und weckte Noten von Ambrosia-Pudding, Meersalz, einen Hauch von Birkenteer und eine rauchige, medizinische Qualität.

# FÜR MICH EINE MAGNUM, BITTE!

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 4.258  
CHF 135.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Toasted Barrique</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>278 bottles</i>
ABV	<i>56.9%</i>

Der erste Duft war wunderbar – und ganz klassisch – kräuterbetont und mentholhaltig. Zahlreiche markante Noten von Menthol-Tabak, Pfefferminztee, Bouquet garni, geräuchertem Meersalz, feuchten Strandkieseln und Sandelholz. Ungemein anregend und frisch. Ein Tröpfchen Wasser offenbarte eine reine und herrlich frische Küstenenergie. Viel Wintergrün, Myrte, Schafwollöl und Mineralsalz. Am Gaumen anfangs leicht rauchig, russig und voll von Kalkstein, Kitt, Kampfer und den weissen Häutchen von Zitrusfrüchten. Winzige Noten von Blutorange, Oliventapenade und Lagerfeuerglut. Nach Wasserzugabe erschienen süssere Getreidenoten, Zimttoast, abkühlende Würze, pfeffrige Wachse, gebratene Spargeln und zarte Torfaromen. Der Malt reifte 13 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein erstmals gefülltes STR-Barrique transferiert wurde.



## ODE AN DAS REFILL-FASS

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 46.101

CHF 144.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>22 years</i>
YEAR	<i>1997</i>
OUTTURN	<i>266 bottles</i>
ABV	<i>54.3%</i>

Ein schöner Duft nach frisch ausgepackten Polo-Mints, Pflaumenwein, Wachsjacken, Russ, gerösteten Maroni, Tannenzapfen, grüner Banane und Doppelkekse mit Cremefüllung. Trägt sein Alter mit Anmut und zeigt die Art von tertiärer Komplexität, die nur durch die Lagerung in einem guten Refill-Fass entstehen kann. Mit Wasser zeigen sich Zahnpasta, Heidehonig, Bitter Ales, Bienenwachs, Sackleinen, rosa Marshmallows, neues Leder, Olivenöl und getrocknete Kräuter. Im Geschmack ein Feuerwerk von Fruchtlikör, Menthol, Kampfer, Pfefferminz-Sirup, modrigem Naturweinkeller, altem Sauternes, grünen Früchten, Teebaumöl, Marzipan und weiteren Wachsen. Wasserzugabe betont harzige Fruchtöle, Kräutertees, Leinwand, Limettenöl, gealterten süßen Chenin und Orangenbitter.

## «DIE GUTE NACHT»

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 29.273

CHF 499.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>1995</i>
OUTTURN	<i>174 bottles</i>
ABV	<i>57.4%</i>

Eine atemberaubende Nase, voll eleganter und subtiler Aromen von Zeitungstinte, geräuchertem Meersalz, Seetangbrühe, Umamipaste, grünen Oliven, Weissm Pfeffer und Passionsblume. Dazu zarte Noten von Zitronenschale, Earl Grey-Tee, Feuerzeugflüssigkeit, Fenchelsamen und Rosenwasser. Elegant, klassisch und absolut hinreissend. Etwas Wasser enthüllte Benzin, getrocknete Wildblumen, geräucherte Zitrusfrüchte, Leinwand, Sardinien in Olivenöl, Sauerteigansatz, Root-Beer-Bonbons, Meerrettich und eine wärmende, pfeffrige Wachsigkeit. Im Mund öffnete sich der Malt mit kandierten Früchten, rosa Grapefruit, geräuchertem Thymian, getrockneten Kräutern, Melonenlikör, getrockneter Papaya, gerösteten Sonnenblumenkernen, geräuchertem Olivenöl, duftendem Torfrauch und Kräutermedizin. Nach Wasserzugabe erschienen Meerwasser, schwarzer Pfeffer, Wolken von reinem Ofenrauch, dunkle Glut, grillierte Jakobsmuscheln mit Zitronensaft, Tintenfischstint, Sandelholz und Marmite Hefepaste auf Schwarzbrot. Dieser bemerkenswerte Whisky erinnert an alte Zeiten dieser grossen Destillerie und ist ein guter Begleiter beim mitternächtlichen Sinnieren.

## NICE TO MEAT YOU

GETORFT

CASK NO. 108.27

CHF 76.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>66.3%</i>

Auf Latex gesprühtes Desinfektionsmittel! Ein Hauch von Talkumpuder aus einem umgekehrten medizinischen Handschuh. Gesponnener, mit Anis versetzter Zucker, Rauchkringel von einem brennenden Laubhaufen, verbrannte Ränder von Rinderbrustbraten, geröstete Kaffeebohnen; und jemand hat Hammelbrühe in der verschlammten Umkleidekabine verschüttet. Die Reduktion gab uns würziges Schweinefleisch (pulled pork), heiss geräucherten Lachs, siedende Milch in der Pfanne, Malzessig und einfachen Torfrauch mit Zeitungasche. Im Mund zeigten sich Unmengen von Heftpflastern, Salz- und Essigchips, Wildsalami, heisser Teer, Sardellenpaste und Benzin, vermengt mit salzigen Reisschiffeln und schwarzen Oliven. Ein Hauch von Wasabi-Crackern, Miso und Meerwasser. Im reduzierten Geschmack dominierten Ploughman's Pickle (Senfgemüse), geräucherter Weissfisch, Anthrazitkohle, industriell hergestelltes Mundwasser, Dachschräge, Sternanis und Mercurochrom.

## GENIALER TORF

GETORFT

CASK NO. 16.49  
CHF 79.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>232 bottles</i>
ABV	<i>65.0%</i>

Zur Begrüssung gab es ein ziemlich schräges Aroma: Ungebremster Russ und süsse Bauernhofnoten. Eine Art gärender Speck, getrockneter Seetang, altes Seil, Pflanzenteerextrakt, bitterer Kräuter-Hustensaft, Pfeffermakrele, Silage, alte Gummi-Fischerstiefel, geräuchertes Meersalz, Schlamm und Holzkohle. Ausserdem brennendes Stroh und dunkles deutsches Rauchbier. Wasserzugabe brachte Kümmel, Spachtelmasse, «Pickled Onion» Kartoffelchips, Hering in Salzlake, schwarze Oliven und gepökelt Wild. Der Geschmack ist sofort gross, mächtig und beeindruckend. Noten von geräuchertem Olivenöl, Teer, Jod, Anthrazit, Bandagen, Krankenhaus-Fussbodenreiniger, Einreibemittel, Mercurochrom und Desinfektionsmittel; gleichzeitig zunehmende Pfefferminz- und Mentholnoten. Wasser offenbart Cullen Skink-Fischsuppe, Salbe, Gewürzgurkenlake, Maschinenöl, Mineralsalze, Dieseldämpfe und geräucherten Pfefferminztee. Verrückt, aber leicht genial.

## CANAPÉS AUF EINEM TODESSTERN

GETORFT

CASK NO. 66.179  
CHF 95.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>270 bottles</i>
ABV	<i>60.0%</i>

Anfangs ist alles ziemlich apokalyptisch, mit grossen Aschenoten von verkohltem Holz neben Seetang und verlassenen Scheunen und Heuschobern. Die Nachwehen von etwas Monolithischem. Viele alte Fahrradteile, auslaufendes Motoröl, wabernder Kesselrauch und heisse Ofenluft. Ein paar geräucherte Fleischstücke und eine süsse Note von gesalzenem Karamell. Wasser fördert ein kurioses Aroma wie von Erbsen-Pfefferminzsuppe zutage. Dann deutsches Rauchbier, Desinfektionsmittel, Speckmarmelade mit reifem Ziegenkäse und ein wenig teerhaltige Salzlake. Einige Halsbonbons, Menthol-Kirschbonbons und Holzkohle mit einem Lichtschwerm. Der Gaumen ist anfangs ölig und glatt mit fettem Speck, Heather Ale, Hustensaft, Tigerbalsam, erdigem Pilzpulver und getrocknetem Estragon. Etwas Hammelragout und getrocknetes Müesli. Nach der Wasserzugabe erscheinen wieder ölige Motorteile, schmutziger Torf, geräucherte Fischfrikadellen, Haferflocken, schwarze Oliven, Kordit, Schrotflintenrauch und angeschlagene Feuersteine.

## KITZEL-MONSTER

GETORFT

CASK NO. 53.354  
CHF 103.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>247 bottles</i>
ABV	<i>60.0%</i>

Aus dem frischen Seetang auf dem Meeresboden spähte ein Oktopus auf den mit Seepocken bewachsenen Rumpf eines Dampfschiffes über ihm, welches Russwolken über seine Ladung reifer Bananen, geräucherter Mandeln und Melasse paffte. Der Geruch von Buchenharz und Teer auf dem Teakholz an Deck vermischte sich mit salzigem Meerwasser und Bergen von Jakobsmuscheln. Mit Wasser troff aus dem Maschinenraum dickes Schmierfett, das sich mit Kohlenstaub, Hummernetzen und teerbedeckten Tauen mischte. Dicke Öle rannen über die Zunge und hinterliessen süsses Getreide und Sägemehl mit gesalzenem Karamell und einem Hauch von würzigem Chutney.

## FLAMBIERTE MARONI AUF TOSKANISCHE ART

GETORFT

CASK NO. 10.200  
CHF 105.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Red Wine Barrique</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>285 bottles</i>
ABV	<i>60.3%</i>

Der Rauch von Pfeifentabak mit Kirscharoma kroch durch ein Netz aus Vanille, Leder und Zitrusfrüchten neben einem gut geölten Motor auf Vollgas. Gross und kühl am Gaumen, als ob man mit Honig glasierte Holzkohle kaut oder flambierte Maroni auf toskanische Art isst (die Maroni werden geröstet und dann mit Zucker und gewürztem Rum flambiert). Nach Wasserzugabe fühlten wir uns in die Kabine eines alten Fischerbootes auf dem sturmgepeitschten Meer versetzt; beim Trinken befanden wir uns in ruhigen Gewässern und fuhren heimwärts, mit schwedischem Snus unter der Oberlippe. Nach fünf Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead füllten wir diesen Whisky in ein verkohltes Rotwein-Barrique der zweiten Füllung.

## TOUR DE FORCE

GETORFT

CASK NO. 93.148  
CHF 109.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Port Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>286 bottles</i>
ABV	<i>56.4%</i>

Nichts geht über eine Francesinha in Vila Nova de Gaia, wo man einen atemberaubenden Blick über den Douro bis nach Porto hat. Die Francesinha ist ein portugiesisches Sandwich aus Brot, Rohschinken, geräucherten Schweinswürsten mit Knoblauch und Paprika, das Ganze bedeckt mit geschmolzenem Käse und einer scharfen, dickflüssigen, würzigen Tomaten-Bier-Sauce – gross, währschaft, ölig und mächtig! Wir spülten das Ganze mit einem Tawny-Port herunter, mit Aromen von getrockneten Aprikosen, Birnen und Guave mit Apfelholzrauchakzenten. Mit einem Tropfen Wasser meinten wir ein Clyde-Dampfschiff unter der berühmten Luis-I-Brücke auszumachen. Am Gaumen stelle man sich einen sehr jungen, frisch abgefüllten Jahrgangsport vor. Nach zehn Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead wurde dieser Whisky in einem erstmals gefüllten Port-Hogshead ausgebaut.

## FISCHSUPPE UND MERCUROCHROM

GETORFT

CASK NO. 53.349  
CHF III.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>57.3%</i>

Kühn medizinisch mit markanten Küstenqualitäten. Viel salziges Strandholz, Mercuriochrom, Citronella-Kerzen, Teerextrakt, Naphthalin, Mottenkugeln, Lanolin, wachsiger Torf und Lagerfeuerglut am Strand. Winzige Spuren von brutzelndem Speck, eingelegten Zitronen und schwarzen Oliven. Mit ein wenig Wasser erscheinen englisches Senfpulver, Einreibemittel, geräucherte Scones, Desinfektionsmittel, Gaze und grüner Pfeffer in Salzlake. Ausserdem mechanische Noten von Traktoren-Schmierfett und dunkel geröstetes Malz. Im Mund intensiv salzig und maritim. Voller Knetmasse, Fussbodenreiniger, Mineralöl, reifem Riesling mit Benzinnoten, rohem Zitronensaft auf frischen Austern und grillierten Wellhornschnellen. Nach Wasserzugabe geht es in Richtung Graphit, Algenbrühe, geräucherte Muscheln und Cullen Skink-Fischsuppe mit einem Schuss Antiseptikum.

# GEWÜRZKANONE

BLENDED MALT

CASK NO. BAT.10  
CHF 81.-



REGION	<i>Blended malt</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>1496 bottles</i>
ABV	<i>50.0%</i>

Dieser neueste Small Batch stammt aus einer komplexen Auswahl von Fässern, darunter Whiskys aus Speyside und den Highlands, die in Oloroso und Pedro Ximenez-Sherryfässern aus spanischer und amerikanischer Eiche gereift sind. Dazu kommt ein Element von Bourbonfass-Reifung, aber diese Komponente wurde vor dem Blending separat in Sherryfässern ausgebaut. Die Komposition ergibt ein gehaltvolles Dram mit süssen, nussigen und würzigen Qualitäten. Abgefüllt mit 50 Vol.% für optimale Ausgewogenheit. Zunächst erschien frisch gebackener Apfelkuchen, grosszügig bestäubt mit Zimt und Muskatnuss; dunkle Noten von Baum- und Macadamianüssen in Demerazucker badeten in einer würzigen Früchtekuchentmischung. Als wir uns an den unglaublich würzigen Gaumen wagten, offenbarte ein Ausbruch von Ölen aus versengter Orangenschale Noten von Orangenmarmelade und Schwarzkirschen. Marzipan und Mandeln verschmolzen nun mit dunkler Schokolade; gleichzeitig verbanden sich Rosinen und Lakritze wunderbar mit Haselnusslikör in heissem Kakao. Ein Schuss Wasser öffnete ein Fässchen mit Früchten in Sherry, das angelaufene Äpfel und Birnen mit Rhabarber-Streuselauflauf und Sultaninen vereinte. Im Abgang scharten sich Schokoladentrüffel und Krokant um Ingwerkuchen, bevor sie uns mit rosa Grapefruit und Nelken verliessen.

# SONNENTEE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN3.11  
CHF 72.-



REGION	<i>Hawick</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 years</i>
YEAR	<i>2019</i>
OUTTURN	<i>273 bottles</i>
ABV	<i>50.2%</i>

Beim ersten Schnuppern beeindruckten vor allem die Zitrusnoten. Viel Limonade, Brause-Lollis, Sternfrucht, Mädesüss und eine Idee von wildem Thymian, Fenchelsamen, Bergamotte und Kiefernharz. Mit Wasser fanden wir Bubblegum-Sorbet, Wassermelone und Gersten-Zitronenwasser. Die spritzig-süsse Säure hält alles superfrisch. Unverdünnt am Gaumen voll von synthetischen Erdbeerbonbons, Schleckstengeln und einigen holzigen Wacholdernoten. Dazu mineralische Akzente und ein Hauch Kamillente. Mit Wasser kommt die Wärme von Gewürznelken und Zahnpflegung hinzu, gefolgt von der üppigen Süsse von kandierten Fruchtschalen, Ginsterblüten und Erdbeer-Coulis.

# IN DER PATISSERIE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C3.3  
CHF 119.–



REGION	<i>Cognac Grande Champagne</i>
CASK	<i>Cognac Barrel</i>
AGE	<i>Vintage years</i>
YEAR	<i>XO</i>
OUTTURN	<i>558 bottles</i>
ABV	<i>59.2%</i>

Zur Begrüssung steigt uns eine merkwürdig pikante Note in die Nase. Wir befinden uns in einer kleinen Provinz-Pâtisserie, und die Öfen sind warm. Der Duft strotzt vor Zuckerrübensaft, Orangenblüten und getrockneten Zitruschalen. Kurzfristig blitzen Kohlenrauch, Renekloden und Pflaumenmus auf. Ein gut gebuttertes Croissant wird serviert! Wasser offenbart Noten von Vollrohrzucker, Eukalyptusöl und einer Scheibe Honigpökelschinken. Die Textur im Mund ist sofort wunderbar und überzieht den Gaumen mit Bienenwachs, Holzkohlenglut, Botrytis und einer Note von zerkrümelten Keksen. Mit Wasser erscheinen weitere Noten von Wachs, chinesischer Fünfgewürze-Mischung und einer nelkengespickten Orange für die Zubereitung von Glühwein.

# SONNENUNTERGANG IM WEINBERG

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C9.1  
CHF 119.–



REGION	<i>Cognac Petite Champagne</i>
CASK	<i>Cognac Barrel</i>
AGE	<i>Vintage years</i>
YEAR	<i>XO</i>
OUTTURN	<i>518 bottles</i>
ABV	<i>62.2%</i>

Ein Cognac, dessen Duft anfangs markante Lacknoten präsentiert. Dazu Elemente von Schuhcreme, Geleefrüchten und alten Pferdeställen mit Untertönen von Melasse und gedünsteten Sultaninen. Flambierte Banane, pochierte Birne und sogar ein Schwall von Auspuffgasen. Ein, zwei Wassertropfen enthüllen Brombeergelee, Kohlenstaub und Maraschinosirup. Bei der Ankunft im Mund scharf, aber schnell sirupartig, mit einem Duft nach Sirup und Mürbeteig. Eine ganze Dose Schuhcreme schmiert sich über die Zunge. Es folgen getrocknete Cranberries, Maisbrötchen (corn biscuits) und Pastis. Wasser offenbart Noten von Halsbonbons, Sonnenblumenöl und säuerlichen Stachelbeeren.

# LIMBO-TANZEN IM KILT

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R8.8  
CHF 138.–



REGION	<i>Nicaragua</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Sauternes Barrique</i>
AGE	<i>21 years</i>
YEAR	<i>1999</i>
OUTTURN	<i>240 bottles</i>
ABV	<i>57.2%</i>

Der Duft war voller Früchte (Mangosirup, Melone, Papaya, Granatapfel, Ananas, Banane), dazu ein Hauch von Fahrradreifen. Am Gaumen zeigten sich auch Nuancen von Vollrohrzucker, Gewürznelken, Cassis, Eukalyptusöl und Calvados. Nach Wasserzugabe entdeckte die Nase Rosenwasser, Sternfrucht, gelbe Pflaumen, Kumquats und flambierte Banane. Am Gaumen nun Kokosnuss (Süsstabak), Kirschstückchen in dunkler Schokolade und alter Dessertwein, serviert in einem Stall; doch als wir in The Vaults an diesem Dram nippten, träumten wir in Wahrheit von Hemingway, wie er in seiner Stammbar an der Theke lehnt, von karibischen Crofts und Limbo-Tanzen im Kilt. Nach 19 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass wurde dies in ein erstgefülltes Sauternes-Barrique umgefüllt.

# BITTERE ORANGEN- MARMELADE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.2  
CHF 410.–



REGION	<i>Trinidad</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>22 years</i>
YEAR	<i>1998</i>
OUTTURN	<i>267 bottles</i>
ABV	<i>62.1%</i>

Der überaus fruchtige Duft explodierte förmlich: Reife Äpfel, Ananas, Mango und Guave sowie eine grosse Ladung Melasse, die mit Zimt und Ingwer bestäubt war. Am Gaumen verband sich würzige Orangenmarmelade mit Gewürznelken und Cassissirup. Blutorangen und gärende Birnen gingen in süsse Karamellcreme und Vanillepudding über, aber mit Kokosnusscreme und einem Hauch von Eukalyptus. Mit Wasser entwickelten sich blumige Aromen und verschmolzen Holunderblüten-Sirup mit Lilien und Mango. Ingwermarmelade bedeckte nun Balsaholz und Eiche, während Kakao-Nibs als Bindeglied zwischen Zimtbutter und Schokoladenwaffeln fungierten. Schliesslich erschienen Kaffeebohnen und Cocktailbitter mit einem Hauch von Gewürznelken und süsser Vanille, die bis zum Schluss anhielten.

# HAVANA, MADAGASCAR UND TAHITI

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.3  
CHF 410.–



REGION	<i>Trinidad</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>22 years</i>
YEAR	<i>1998</i>
OUTTURN	<i>267 bottles</i>
ABV	<i>62.5%</i>

Schon beim ersten Schnuppern waren wir an einem karibischen Strand und schlürften exotische Cocktails bei Sonnenuntergang (Tom Cruise setzte sich gerade in Szene), aber da war noch viel mehr – Bananen-Toffee, englischer Fruchtekuchen, geröstete Ananas, Cajun-Gewürze, getrocknete Kokosnuss und schliesslich saubere Reifen an einem neuen Sportwagen. Der Geschmack war Armagnac-artig – am Strand gekochte Paella, Rohrzucker, madagassische Vanille, duftende Birne, Litschi und Monoi-Öl (Tahiti-Blumenparfümöl). Ein Tröpfchen Wasser evozierte Key-Limetten-Pie, Mango- und Passionsfrucht-Streuselauflauf, einen Strandladen mit Flip-Flops und eine Szene aus Hemingways Der alte Mann und das Meer (bevor er Fischen geht).

## 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.

*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

Liebblings-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/geschenkmemberschaft](http://smws.ch/geschenkmemberschaft)

CHF  
80.–



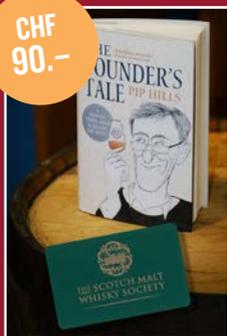
**MITGLIEDSCHAFT**

CHF  
90.–



**MITGLIEDSCHAFT  
mit einer individuellen  
Whisky-Flasche**

CHF  
210.–



**MITGLIEDSCHAFT mit  
Buch «THE FOUND-  
ER'S TALE»**



**MITGLIEDSCHAFT  
mit Degustations-Kit**



## 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.–.

**Wir haben trotz Corona die Degustationen bis Mitte 2021 geplant. Wir bestätigen jeweils allen Mitgliedern, die ein Ticket gekauft haben, 6-10 Tage vor dem Termin ob auf Basis der nationalen**

**und kantonalen Regelungen die Degustationen durchgeführt werden können oder nicht. Bei Absage wird der bezahlte Betrag selbstverständlich vollumfänglich gutgeschrieben.**

DATUM	ORT	ADRESSE
Donnerstag, 3. Dezember	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 4. Dezember	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mittwoch, 9. Dezember	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 10. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 11. Dezember	<b>Lausanne</b>	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Mittwoch, 3. Februar	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 4. Februar	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 11. Februar	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. Februar	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 3. März	<b>Genf</b>	Bar du Nord, Rue Ancienne 66, Carouge
Donnerstag, 18. März	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 19. März	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samstag, 20. März	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mittwoch, 21. April	<b>St. Gallen</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 6. Mai	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 7. Mai	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samstag, 8. Mai	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 27. Mai	<b>Luzern</b>	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.

# GESCHICHTE DER SOCIETY: ÜBER THE VAULTS



***Gutes Timing und Abenteuerlust führten dazu, dass der Gründer der Society, Pip Hills, The Vaults als Sitz für die Scotch Malt Whisky Society kaufte – und damit die fortwährende Nutzung des historischen Gebäudes für das Spirituosengeschäft seit mehr als 600 Jahren sicherstellte.***

„Damals war es ein völlig anderer Ort.“ Das sind womöglich die freundlichsten Worte, mit denen

Pip Hills Leith in den späten 1970er Jahren in seinem Buch „The Founder's Tale“ beschreibt. Aufgrund der Grundstückspreise im Zentrum von Edinburgh war ein Standort in diesem Teil der Stadt von vornherein ausgeschlossen und daher wagte er sich den Leith Walk hinunter zu den heruntergekommenen Lagerhäusern und Whisky-Zolllagern rund um das Water of Leith auf der Suche nach einer erschwinglicheren Option für den Hauptsitz der neu gegründeten Scotch Malt Whisky Society. Dort entdeckte er The Vaults.

„Einige der Lagerhäuser waren sehr, sehr alt, und einige von ihnen waren noch sehr schön“, sagt er. „Das wahrscheinlich schönste darunter war ein vierstöckiges Gebäude, dessen Bruchsteinmauern durch einen hohen Zaun und ein Tor geschützt waren. Das Gebäude hiess The Vaults – ein passender Name für einen so einzigartigen Ort. The Vaults war nicht einfach nur irgendein altes Gewölbe unter vielen anderen in einem Hafen voller Gewölbekammern.“ Pip suchte sofort das Büro von JG Thomson & Co



begeistert davon – und ich freue mich darüber, dass es sich nicht verändert hat.“

Vieles von der Geschichte von The Vaults mag im Laufe der Zeit verloren gegangen sein, aber die Gewölbekeller, die noch immer unter dem Mitgliedersaal existieren, dürften aus der Zeit vor 1200 stammen. In den Kellern findet sich ein seltener Pilz, der nur in den ältesten Weinkellern Europas vorkommt und mit dem Rotwein aus Bordeaux mitgebracht wurde, der hier gelagert und gegen getrockneten Fisch und Kohle getauscht wurde. The Vaults überdauerte nicht nur den Lauf der Jahrhunderte, sondern florierte – heute ist es ein Gesamtkunstwerk, das mit dem jüngsten Anbau, einem vierten Stockwerk, das erst vor relativ kurzer Zeit – 1785 – hinzugefügt wurde, seinen Höhepunkt erreicht hat. Der Weinhändler James Thomson pachtete das Gebäude 1753, später wurde es zur Heimat von JG Thomson & Co – und 1983 schliesslich zu der von The Scotch Malt Whisky Society.

Die Restaurierung und Renovierung von The Vaults ist ebenfalls eine Geschichte für sich, denn die Grundpfeiler des alten Gebäudes erwiesen sich als weniger solide, als die Gutachter ursprünglich angenommen hatten.

„Ich möchte nicht zu sehr auf die Details der Restaurierung eingehen“, erklärt Pip. „Fünf von uns streckten das Geld für den Kauf vor. Einer der fünf, Ben Tindall, übernahm die Rolle des Architekten – und er leistete hervorragende Arbeit bei einem furchtbar schwierigen Projekt.“

Wir können Pip und den weiteren Investoren dankbar sein, dass das Gebäude trotz aller Schwierigkeiten schliesslich seine neue Funktion als Sitz von The Scotch Malt Whisky Society übernehmen konnte, und das bis zum heutigen Tag.

auf, einem von Schottlands ältesten Weinhändlern und einem führenden unabhängigen Whisky-Blender, dem das Gebäude damals gehörte. Sein Timing hätte nicht besser sein können – die Firma plante zufällig gerade den Umzug in neue Räumlichkeiten und begrüsst jedes angemessene Angebot für den Kauf von The Vaults. „Ich spürte, wie sich mir die Nackenhaare aufstellten, so wie sie es tun, wenn der Zeitgeist das Kommando über das Schiff zu übernehmen scheint“, sagt Pip. „Ich war einfach

Wir betrachten es als unsere „geistige Heimat“, und das aus gutem Grund – es ist der Ort, an dem wir jedes Jahr im September unser jährliches Gathering in The Vaults abhalten. Und unabhängig davon, ob Sie persönlich anwesend sein können oder nicht, hoffen wir, dass Sie das Glas auf dieses Gebäude erheben, das immer noch den Ehrenplatz auf unseren Flaschen und in der Mitte unseres SMWS-Emblems einnimmt.



**Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:**  
[www.facebook.com/smwsswitzerland](http://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](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

[www.smws.ch](http://www.smws.ch)

 [www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)