



# Outturn

Februar 2021  
SMWS Switzerland



## ENTDECKEN SIE NEUE GESCHMACKSWELTEN

Geniessen Sie in diesem Monat die Welt  
des Geschmacks und entdecken Sie neue  
Aromen und lustige Whisky-Erlebnisse.

# 128

Im aktuellen Outturn finden Sie gleich zwei Abfüllungen aus der einzigen Brennerei in Wales, die im Moment Single Malt Whisky herstellt: **128.12: Wo die Tapferen weilen**, aus einem Ruby Port Fass, und **128.14: Dunkles Schokoladen-Crèmeux**, aus einem Oloroso Butt.

Zu Beginn des neuen Jahrtausends machte sich eine Gruppe von Freunden aus dem wunderschönen Wales mit einer einfachen Vision auf den Weg: Sie wollten mit der ersten walisischen Brennereien seit mehr als einem Jahrhundert die walisische Whiskytradition wieder aufleben lassen.

Mit der feierlichen Eröffnung der Brennerei im Jahre 2000 unter der Schirmherrschaft des Prince of Wales wurde aus der Vision Wirklichkeit. Seitdem haben die Single Malts unzählige internationale Auszeichnungen erhalten und sind unter Kennern sehr gefragt.

Der Name der Brennerei stammt von dem alten walisischen Dorf, welches sich an den Gebirgsausläufern des Brecon Beacons Nationalpark befindet.

Für die Destillation wird eine spezielle und weltweit einzigartige Faraday-Kupferbrennblase eingesetzt. In einer nur einstufigen Pot-Still-Destillation entsteht ein sehr reines Destillat mit 92 Vol. %, extrem reich an Aromen und ungewöhnlicher Kraft und Reinheit. Die Reifung erfolgt stets in zwei verschiedenen Fasstypen (klassisch ist es ex-Bourbon und ex-Madeira), wodurch die Whiskys ihre Frische und Lebendigkeit erhalten. Für die Weichheit sorgt das Quellwasser der Brecon-Hügel. Die Brennerei füllt auch die eigenen Whiskys alle ohne Kältefiltration und frei von Farbstoffen ab, aber im Gegensatz zu den Abfüllungen der Society ohne Altersangaben.

Viel Spass beim Entdecken dieses Whisky-Kleinods.



Patric Lutz

# WO DIE TAPFEREN WEILEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 128.12  
CHF 119.–



max.  
1 Flasche  
pro Mitglied

REGION	<i>Wales</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Ruby Port Barrique</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>249 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Selbst die feuerrote Henna-Farbe konnte uns nicht auf das vorbereiten, was uns erwartete – irre Aromen von Birnendrops und Kirschbonbons; frische Schattenmorellen in gewürztem Rum und ungarischer Pálinka Brandy. Am Gaumen, pur, waren die Kommentare «ultrascharf», «kompletter Wahnsinn», «absolut verrückt» und «bizarr und wunderbar», aber insgesamt am besten charakterisiert als hochgradig Ester-haltiger, süsser jamaikanischer «funky» Rum. Als wir Wasser hinzufügten, noch mehr «Rum-Funk» in der Nase, neben lackierten Booten, Leuchtstiften und Bakewell-Torte (mit Marzipan und Konfitüre). Der Geschmack erinnerte an Erdbeerlikör über dunklem Schokoladenmousse. Kurios und skurril, definitiv nicht für jede(n) – vielleicht ein Zaubertrank der keltischen Kriegerkönigin Boudicca?

# DUNKLES SCHOKOLADEN- CRÉMEUX

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 128.14  
CHF 119.–



max.  
1 Flasche  
pro Mitglied

REGION	<i>Wales</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>612 bottles</i>
ABV	<i>61.4 %</i>

Die wunderbare gold- bis rotbraune Farbe, die an «Tigerauge»-Edelsteine erinnerte, erregte unsere Aufmerksamkeit als erstes. Grosse, ausdrucksstarke tropische Fruchtaromen sowie Brandy-Butter mit braunem Zucker, Ingwerkekse und Brandy Snaps verbanden sich zu einem höchst angenehmen Erlebnis. Am Gaumen: köstlich dichter, cremiger Crèmeux mit dunkler Schokolade (Ganache auf Vanillepuddingbasis) mit knuspriger Nusspraline und Karamellsauce mit einem guten Schuss Amaretto. Mit Wasser zogen wir vorsichtig Brombeerkonfitüre unter einen schweren Vanillepudding, aber daneben stand auch ein exotisches, holziges, fast jenseitiges Aroma. Im Geschmack jetzt sanft, wie ein köstlicher Schoko-Kirsch-Rum-Kuchen, überzogen mit Meringue-Buttercreme.

# ZUNGENBRECHER WAS HINTER EINEM NAMEN STECKT



*Es ist eine Szene, die den meisten von uns bekannt vorkommen dürfte: Sie blicken auf eine Bar, an der reihenweise glänzende Whiskyflaschen um Ihre Aufmerksamkeit buhlen. Der Barmann wartet auf Ihre Bestellung – und eine einzelne kalte Schweissperle bildet sich auf Ihrer Stirn, während Sie um eine Entscheidung ringen. Eine unbekannte Flasche fällt Ihnen ins Auge, mit einem gälischen Zungenbrecher als Namen – Caol Ila, Auchentoshan, Bunnahabhain, Tomintoul. Entscheiden Sie sich für ein Dram eines bekannten Whiskys – oder riskieren Sie es, sich mit einer falschen Aussprache lächerlich zu machen? Das ist die Frage, die Richard Crossdale in diesem Beitrag aus dem Jahr 2015 stellte.\**

Die Aussprache ist nicht nur für Whisky-Entdecker, sondern auch für die Brennereien ein Problem, die an der Bar natürlich zum Zug kommen möchten. Gälische Namen sind ein äusserst wichtiger Aspekt des Erbes vieler Brennereien, doch sie können Uneingeweihte auch abschrecken.

Laut Joanne Brown, Markenbotschafterin für Bruichladdich, ist eine falsche Aussprache durchaus üblich – sogar unter professionellen Barkeepern:



„Wenn man um die Welt reist, Schulungen durchführt und allgemein für die Marke wirbt, stellt man häufig fest, dass selbst professionelle Barkeeper oft zögern, den Namen als erste auszusprechen“, so Brown.

Ihre Zurückhaltung ist durchaus verständlich. Die erste Hürde ist das „Bruì“, das einfach „Broo“ ausgesprochen wird (das „ì“ ist stumm), dann kommt das allseits beliebte „ch“, das mit dem

gleichen gutturalen Ton wie „loch“ ausgesprochen wird – was Linguisten einen stimmlosen velaren Reibelaut nennen. Das „lad“ ist relativ einfach, aber das abschliessende „ich“ wird nicht wie ein weiterer Reibelaut, sondern einfach wie „ie“ ausgesprochen – zusammen also „Brooch-lad-die“. Aber werden die Leute an der Bar von diesen komplizierten Namen nicht abgeschreckt? Joanne sieht das anders.

„Ich denke, die Leute sind von den gälischen Namen fasziniert, und sie verleihen einem Whisky Glaubwürdigkeit“, so Joanne. „Wir verstehen, dass viele beim Versuch, diese Namen auszusprechen, nervös werden. Das ist einer der Gründe, warum wir unser Hauptprodukt mit einer unverwechselbaren blauen Hülle versehen haben. Whiskyliebhaber können so einfach darauf zeigen und danach fragen, ohne den Namen aussprechen zu müssen. Zudem ist der Name ‚The Classic Laddie‘ bereits ein Hinweis auf die richtige Aussprache.“

### **Stolz auf Tradition**

Ein weiterer gälischstämmiger Whisky, dessen Name oft falsch ausgesprochen wird, ist der anCnoc. Als die Knockdhu-Brennerei in den 1980er Jahren begann, ihren eigenen Single Malt zu vermarkten, wurde beschlossen, eine neue Marke zu schaffen, um Verwechslungen mit dem bereits etablierten Knockando zu vermeiden. An Cnoc (wie der ursprüngliche Name lautete) wurde später zu anCnoc verkürzt, um der Marke einen zeitgemässeren Charakter zu verleihen.

Aber wenn eine Brennerei eine neue Marke für ihren Whisky kreiert, warum sollte sie dann einen Namen wählen, der so schwer zu entziffern ist? „Es geht dabei um Authentizität und das Erbe der Marke“, wie Stephanie Allison, Markenmanagerin bei anCnoc, erklärt. „In Bezug auf das Flaschendesign und die Marke sind wir ziemlich modern, zugleich aber möchten wir auf das gälische Erbe der Brennerei verweisen, um eine Verwechslung mit anderen Whiskys zu vermeiden. Es gibt eine gewisse Provenienz, die mit gälischen Namen einhergeht – das zieht Whisky-Liebhaber an.“

Interessanterweise hat der Name „anCnoc“ wohl einen grösseren Anspruch auf Authentizität als Knockdhu, wie Professor Boyd Robertson, ein Experte für gälische Sprache und Kultur an der University of the Highlands and Islands, erklärt.



„AnCnoc ist ein interessanter Fall, denn ‚Cnoc‘ (was Hügel bedeutet) ist die authentische gälische Form von ‚knock‘, welches sprachlich gesehen eine Bastardisierung ist. Welche Gründe sie auch bewegt haben mögen, die Knockdhu-Destillerie wählte somit einen ‚authentischeren‘ Namen für ihren Whisky.“

Wie Bruichladdich ist sich auch anCnoc der potenziellen Schwierigkeiten bewusst, die ein solcher Name an der Bar verursachen kann, und hat sich daher für folgende Vorgangsweise entschieden, um Whisky-Liebhabern entgegenzukommen: „Wir verweisen sowohl auf der Flasche als auch auf der Verkaufsverpackung sowie auf unserer Website und den meisten anderen Kommunika-

tionsmitteln auf die phonetische Aussprache des Markennamens“, so Stephanie.

### ***Ein Zeichen der Ehre***

Mit ihrem betont traditionellen Flaschendesign ist Bunnahabhain (was „Mündung des Flusses“ bedeutet) eine weitere gälischstämmige Whiskymarke, die sehr stolz auf ihr Erbe ist. Laut der (damaligen) globalen Markenbotschafterin Kirstie McCallum war die Aussprache nie ein Handicap, wenn es darum ging, neue Fans zu gewinnen – tatsächlich scheint die Obskurität des Namens für die Anhänger der ehrwürdigen Islay-Destillerie eher ein Zeichen der Ehre zu sein.



kann, die korrekte Aussprache der Namen von Brennereien von einem einheitlichen Regelwerk abzuleiten, wie Professor Boyd Robertson betont.

„Innerhalb von Gaeldom gibt es eine Reihe von Akzenten – von Lewis über Islay bis Strathspey – sowie Variationen im Lexikon selbst. Es ist genau wie im Englischen, mit Dialekten von Cockney bis Aberdonian“, erklärt er. „Der Islay-Dialekt z. B. ist näher an den irisch-gälischen Formen, da die Inseln historisch eng miteinander verbunden waren.“

So würde ich etwa das zweite Element von Bunnahabhain – ‚abhain‘ – wie ‚awain‘ aussprechen, das ‚bh‘ also nicht voll betonen. Auf Islay hingegen wird das ‚bh‘ als ‚avain‘ gesprochen. Befände sich die Brennerei auf dem Festland, wäre die ‚offizielle‘ Aussprache wahrscheinlich ziemlich anders.“

Wie gross ist also der Fauxpas, wenn man als Whisky-Liebhaber den Namen eines Whiskys falsch ausspricht? Laut Boyd laufen solche Fragen letztlich darauf hinaus, wie weit man mit der „Authentizität“ gehen möchte. Und fährt fort: „Viele Brennereien und die von ihnen produzierten Whiskys sind nach bestimmten Orten benannt – oft nach einem Dorf oder einem Wahrzeichen – dessen Name wiederum aus dem Gälischen abgeleitet ist. Ich sage ‚abgeleitet‘, denn Schottland ist übersät mit Ortsnamen, die abgekürzt, angliert oder anderweitig in Bezug auf ihre ursprüngliche Form verfälscht wurden. Vieles davon geht auf englischsprachige Kartographen zurück, die dieser Sprache nicht mächtig waren und deshalb gälische Ortsnamen phonetisch aufzeichneten. Aus ‚Cnoc‘ wurde ‚knock‘, aus ‚Teigh‘ wurde ‚Tay‘ und so weiter. Diese Namen sind also sicher gälischen Ursprungs, aber nur wenige entsprechen ihrer ursprünglichen Form.“

Heute stellt sich das Gälische ziemlich komplex dar, dafür ist es umso bereichernder. In Anbetracht all dessen ist es definitiv keine Schande, einen Whiskynamen anders als in der akzeptierten ‚korrekten‘ Form auszusprechen. Jedenfalls sollten Sie sich dadurch nicht davon abhalten lassen, etwas Neues zu probieren!“

„Die Leute fangen wirklich an, Bunnahabhain zu verstehen, obwohl unsere neuen Veröffentlichungen anfangs möglicherweise etwas kompliziert klingen“, gibt Kirstie zu. „Unsere limitierte Edition des Malt Whiskys Ceòbanach (ausgesprochen ‚kyaw-din-och‘) wurde bereits ein paar Mal liebevoll umbenannt, was aber für unsere Fans kein Problem darstellte. Ein etwas kniffliger Name gehört zu einem traditionellen schottischen Whisky dazu, und wir sind stolz darauf, auf unser Erbe zu verweisen.“

### **Verschiedene Akzente**

Bruichladdich und Bunnahabhain sind beides gute Beispiele dafür, wie schwierig es sein

*\* Die Berufsbezeichnungen waren zum Zeitpunkt der Abfassung des Artikels im Jahr 2015 korrekt, können sich aber seitdem geändert haben.*

# DIE PINK LADY MACHT GEBÄCK

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 44.138  
CHF 105.-



REGION	Speyside
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	13 years
YEAR	2007
OUTTURN	265 bottles
ABV	61.9 %

Saftige Aromen von Pink Lady- und Red Delicious-Äpfeln gesellten sich zu Zitruschalen zwischen getrockneten Aprikosen und Pfirsichen in einem Schälchen mit Frühstücksmüsli. Äpfel verwandelten sich am Gaumen in erfrischenden, naturtrüben Saft, aber verbunden mit dem süssen Buttermilch von Apfelkuchen mit Blasen von karamellisiertem Zucker darauf. Mit Wasser erschienen erdige Noten von Heu und sautierten Pilzen, die sich mit gewachsenen Früchten verbanden, die nun viel tropischer waren, mit Anklängen von Honig und Birnenkonfitüre. Robuste Aromen hüllten Kamille, Holunderblüten und Stachelbeeren in Zeitungspapier, bevor sich im Abgang grüner Farn und Kampfer zeigten.

# GROSSMUTTERS KÜCHE AM BACKTAG

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 9.191  
CHF 132.-



REGION	Speyside
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	17 years
YEAR	2003
OUTTURN	178 bottles
ABV	55.4 %

Ein wohlthuendes Dram, das uns in Grossmutter's Küche am Backtag führte – gehackte Haselnüsse, Schokolade, Orangen, Sirup-Scones und Bananen-Cake, Rosinenbrötchen mit Honig und ein Tropfen Vanille-Essenz in der sprudelnden Pfanne beim Karamellenkochen. Am Gaumen reich an Honig, anfänglich mit seidiger Geschmeidigkeit, zum Ende hin mit einem angenehmen Kribbeleffekt von säuerlichen Nektarinen, Ingwerbrot und Gewürznelken. Der reduzierte Duft offenbarte aromatische rosa Pfefferkörner und gepresste Blumen, Glacé-Kirschen, braunen Zucker, Vanilleis und, allmählich, mehr und mehr Zitrusfrüchte. Am Gaumen entwickelten sich eine runde, mundumhüllende Lieblichkeit und feine Butternoten, mit verlockenden tropischen Früchten (Quittengelee, Aprikosen-Schnecke, getrocknete Papaya, Pfirsich-Streuselauflauf).

# KONTINUIERLICHE ENTWICKLUNG

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 9.181  
CHF 229.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>24 years</i>
YEAR	<i>1996</i>
OUTTURN	<i>337 bottles</i>
ABV	<i>55.6 %</i>

Im Jahr 2016 vermählten wir ausgewählte Hogsheads aus Brennerei Nummer 9, bevor wir den Single Malt wieder in erstmals gefüllte Oloroso-Hogsheads transferierten. Dies ist eines dieser Hogsheads – und die Fasssignatur ist eindeutig: brauner Zucker, Madeira-Melassekuchen, Rosinen, Sultaninen und auf Eiche geschmierter Zuckerrübensirup erscheinen allesamt im Duft. Am Gaumen typische Noten von Feigensirup, Malzextrakt, Sherry-Trifle, gerösteten Kastanien und Chocolate Chip Cookie-Teig. Im reduzierten Duft findet sich Vanille, eingelegter Ingwer und Dinkelbrot, eingetaucht in Balsamico. Der Gaumen wirkt holziger – Schwarztee, altes Holz, Leder und gehaltvoller Fruchtekuchen; unglaublich, was da alles drinsteckt und sich ständig weiterentwickelt.

# BÄUMIGES DRAM

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 72.95  
CHF 79.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>63.0 %</i>

Runde Aromen liessen uns durch Haferflocken, Feigenröllchen und Zedernholz mit weichen Früchten wie Äpfeln, Melone und Granatapfel schlendern. Der mundbedeckende Geschmack mischte sanfte Gewürze wie Zimt, Muskatnuss und Nelken mit sirupartiger Süsse und erdigen Noten von gerösteten Süsskartoffeln und Pastinaken mit schwerer Eiche. Duftigkeit entstand nach einem Spritzer Wasser, der Geranien und Jasmin zusammen mit Rhabarber, Marzipan und Haselnussöl freisetzte. Am Gaumen trockener mit dominanten Holznoten, behielt aber die weiche Fruchtigkeit von Brombeeren, Honigmelone und Schlehen. Muskatnuss und Ingwer setzten sich dann in einem langen Abgang durch, in dem sie sich mit Baumrinde und einem Hauch von Menthol aus Eukalyptusblättern verbanden.

## BOURBON BONBONS

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G10.30  
CHF 89.-



REGION	Lowland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	15 years
YEAR	2005
OUTTURN	200 bottles
ABV	61.7%

Was für ein einladender Duft von gerösteter Kokosnuss, Kiefernsaft, Bananenchips, braunem Zucker und Bienenwachs auf frisch geschnitztem Holz! Genug der Worte, lasst uns probieren! Lebendig und pikant, süß und würzig: Marzipan-Croissants mit einem gepfefferten Schoko-Haselnuss-Brotaufstrich, Mangoschnitze, Schlagrahm und Olivenölkuchen. Als wir Wasser hinzugaben, gingen wir nach einem Regenschauer durch einen Kiefernwald; der Geruch heisst Geosmin, moschusartig, kühl und frisch und gleichzeitig ein erdig-süßes Aroma. Am Gaumen ein frisch gebackener Obstkuchen im Laderaum eines Holzschiffs mit einer Prise Kräuter und weissem Pfeffer – eine wahre Freude!

## HERZ AUS GOLD

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 46.100  
CHF 279.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Ex-PX Hogshead
AGE	27 years
YEAR	1992
OUTTURN	259 bottles
ABV	53.2%

Wir waren uns einig, der Duft war eine Pracht, übervoll mit Bienenwachs, Lack, Jasmin tee, Sackleinen, angebranntem Wacholderholz, alten Tintenfassern, poliertem Leder, Preiselbeersauce und schwarzer Lakritze. Üppiger, klassischer Sherry höchster Qualität. Wasserzugabe schenkte uns Black Jack Anisbonbons, braunen Zucker, Früchte-Scones-Mix, Maraschino-Kirschsauce und leicht salzigen Bodega-Funk. Unverdünnt war der Geschmack vollmundig, gehaltvoll und dunkel-fruchtig mit Rancio, Walnussöl, Balsamico, Quittenpaste, grünem Walnusslikör, Schwarzwälder Kirschtorte und Sackleinen. Mit Wasser fanden wir Salzmandeln, Bitterschokolade, Biscotti, Vin Santo, Lava Cake mit einer Extraportion Erdbeerkonfitüre sowie allerlei exotische Harthölzer und geröstete Gewürze. Der Abgang schmeichelte mit weichem Wachs, Mineralölen, Fenchel tee und einem Hauch von Paprika. Göttlich! Der Malt reifte 25 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein PX-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt wurde.

# KRATZIGE TANNENZAPFEN UND BUTTERSCONES

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 80.19  
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>235 bottles</i>
ABV	<i>58.9 %</i>

Der Duft von weichen exotischen Früchten und nach Vanille duftenden Blüten wehte durch die Kiefernwälder der Highlands und verschmolz mit Aromen von Kiefernadeln und Holz. Ein lebendiger Gaumen kombinierte pikanten Ingwer und Zitronensorbet mit der pfeffrigen Wärme von Chilis und Kapuzinerkresseblättern, bevor Schlagrahm mit Konfitüre und gebutterten Scones erschien. Wasser offenbarte eine süssere Palette von gedünstetem Rhabarber, Himbeeren und grünen Äpfeln zusammen mit Sandelholz-Weihrauch und Orangenlikör. Erdbeeren, Pflirsiche und Kirschen mischten sich mit Geissblatt, während Zedernholz sich mit Zitronengras und Limette verband. Die Aromen ergossen sich nun als Welle von bitteren Zitrusölen über versengte Crème brûlée und Butterkekse, bevor im Abgang Kiefernasaft und Birkenrinde mit schwarzem Kaffee verschmolzen.

# DIE GELBE FEE

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 28.54  
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>209 bottles</i>
ABV	<i>59.7 %</i>

Wir spazierten durch einen Zitronenhain auf den Klippen über der Amalfiküste; die Meeresbrise war erfüllt mit Aromen von süssem Heu, frisch geschnittenem grünen Gras und Eichenspänen. Am Gaumen erschien anfangs, wenig überraschend, Zitronenbrotaufstrich (Lemon Curd), gefolgt von grünen Pfefferkörnern, weissem Pfeffer, süssem Ingwer und Zuckermandeln. Nach Wasserzugabe entdeckten wir grüne Kräuternoten von Brennnesseln, Flussschilf, Eukalyptus und einen ausgeprägten, rustikalen Duft von Tabak und Heublumen wie im Enzian-Bergeist Eau-de-vie de gentiane, der auch als «la fée jaune» bekannt ist. Im Geschmack eine Mischung aus erdigen Noten wie Ysop und Myrte mit der Süsse von Zucker und der Schärfe von Chinin wie in Kräuter-Tonic-Water.

# FASZINIERENDE, FRISCHE FRUCHTIGKEIT

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 35.281  
CHF 109.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>296 bottles</i>
ABV	<i>58.0 %</i>

Eine minzige, kreideartige Frische begrüsst den Tasting Panel, gefolgt von goldenen Riesen-Rosinen sowie Melonenscheiben, überstäubt mit etwas Ingwer. Am Gaumen knuspriges Fladenbrot mit schwarzem Pfeffer, salziger Butter und Quittengelee, bevor der süsse Geschmack von Omeletten, Apfel-Streuselauflauf und einer Maraschino-Kirsche auf einem Bambus-Cocktail-Stick in den Vordergrund trat. Nach einem Tröpfchen Wasser gab es heisse, süsse Ovomaline und aufgebratenen Griesspudding mit Pinienkernen und Zimt, bevor wir in einen knackigen Granny-Smith-Apfel bissen, typisch säuerlich, aber mit der leichten Süsse, die beim Lagern entsteht. Frisch, fruchtig, süss und dann ein trockener Abgang – faszinierend!

# DA BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 95.44  
CHF 76.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Red Wine Barrique</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>296 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

In einem grossen Topf brodelte eine klebrige Mischung aus pikantem Ingwerwein, säuerlichem Apfelsaft und reichlich Honig, während wir frische schwarze Johannisbeeren und Schnaps hinzufügten. Dann gaben wir Glühweingewürze und frische Blutorangenschalen dazu und noch mehr dunkle Früchte wie Zwetschgen und Brombeeren und ein paar Preiselbeeren für mehr Pfiff. Während der duftende Grog vor sich hin dampfte, gab ein Spritzer Wasser weitere Noten von Erdbeeren, Trockenpflaumen und Kokosnussraspeln frei. Als Nächstes kamen eine Flasche Zinfandel-Wein, Demerara-Zucker, Rum und ein wenig zusätzlicher Zimt in die Mischung. Als Ergänzung zu diesem Gebräu machten wir eine Schokoladen-Orange, Lokum und ein Beeren-Trifle parat. Nach vier Jahren Lagerung in einem Ex-Bourbon Hogshead wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein verkohltes 2nd Fill-Rotwein-Barrique umgefüllt.



GIEN  
HEAVY  
SPIRIT STILL 6

## EISWEIN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 135.28

CHF 79.-



REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
YEAR	2011
OUTTURN	246 bottles
ABV	59.2 %

Ein Panel Mitglied meinte, frisches Heu in eine alte, aber gut unterhaltene Scheune zu tragen, während ein anderer Ananassaft an einer Tankstelle trank. Der Geschmack würde pur wahrscheinlich den gelben Bereich auf der Scoville-Skala erreichen, aber die Schärfe war gut ausbalanciert durch die süsse Fruchtigkeit eines Syllabubs aus tropischen Früchten mit viel Honig und Zitronensaft und einem Klecks Sahne als Krönung. Nach der Verdünnung waren wir mitten in einer bitterkalten Nacht zur Eisweinlese unterwegs und pflückten die am Rebstock gefrorenen Trauben, um einen süssen, konzentrierten Wein mit einzigartigem Geschmack zu kreieren; idealer Aperitif oder perfekter Begleiter zu einem Früchtedessert oder auch zu Käse.

## WÜRZIGE SCHALEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 68.50

CHF 79.-



REGION	Highland
CASK	Re-Charred Hogshead
AGE	9 years
YEAR	2011
OUTTURN	260 bottles
ABV	57.2 %

Eine klebrige Mischung aus Konfitüre, Honig und Zuckersirup überzog Kokosnuss und dunkle Schokolade, während Orange und Physalis Zitrusöle verströmten. Am Gaumen ein Schwall von Orangen-Vitaminpastillen und Limettenschalen, aber jetzt mit gerösteten Getreidenoten, Buttergebäck und würziger Cassia-Rinde. Wasser hob die Aromen an und offenbarte Vanille und Äpfel zusammen mit weichem Fudge und Erdbeergummibändern. Orange verschmolz nun mit Buttergebäck (Crumpets), und der reifere Charakter von Blutorangen ergab einen süssen, würzigen Geschmack. Schliesslich wirbelten Aromen von Zitronen und Limetten durch den Mund; im Abgang Karamellwaffeln mit einem Hauch von Holzkohle und Nelken.

# FASZINIEREND, LECKER UND ANREGEND

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 112.76  
CHF 95.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>65.0 %</i>

Im Duft dominierte die Farbe Rot wie bei Lakritze, Cola, sauren Apfelbonbons, Vimto-Softdrink, Johannisbeeren und Liebesäpfeln. Am Gaumen hingegen gewann die Farbe Schwarz die Oberhand mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Zuckerrübensirup, schwarzem Pfeffer und der türkischen Bursa-Feige. Nach der Zugabe von Wasser zeigten sich Geissblattgrün, ein frühherbstlicher Wald mit gelben und grünen Blättern, und wir harkten grünes Gerstenmalz auf einem traditionellen Mälzboden, während die Sonne durch die Fenster schien. Im Geschmack nun vollmundig, mundtrocken, ein Hauch von Süsse aus Mango-Chutney mit Zimt und ein nicht enden wollender Abgang von Butter, aromatisiert mit Limettenschale und rosa Pfefferkörnern.

# HABEN SIE SCHON GEGESSEN?

GETORFT

CASK NO. 66.185  
CHF 93.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>57.9 %</i>

Treten Sie nur ein in meine bescheidene Hütte, hier in der Wildnis der Highlands. Leider kein Handyempfang (keine Sorge, Ihre Gummistiefel können Sie nachher wiederhaben), dafür dieses blutige Steak, das meine Kinder auf den heissen Kupferkesseln gebraten haben. Lassen Sie mich Ihnen etwas Trüffel darüber reiben (echter Trüffel, kein Lehm!). Oh, Sie sind durstig! Das muss an all dem Salz und Essig liegen. Jetzt, wo Sie Wasser haben, besser so? Was meinen Sie, «zu viel Silage»? Man kann nie genug davon haben! Erlauben Sie mir, Sie zu füttern. Hier kommt die Eisenbahn! Mmmmm, und hinunter damit! Das ist unsere Spezialität: Schmalz, Bauernwürste, Seegrassessig, fermentiertes Heu und gebräunte Schalotten. Alles runtergespült mit einem herrlichen Eisen-Smoothie. Das sind meine zahmen Anchovis – keine Angst, sie knabbern nur. Mehr Wasser, sagen Sie? Nun gut... was für ein herrlicher Geschmack. Nehmen Sie zwischendurch etwas Dessert – Vanillekuchen – dann kommt der nächste Gang. Gebürstetes Leder, grasgefütterter Robbenaufauf, noch ein klitzekleines Kilo Steak und alles mit Ginsterblütenwein heruntergespült. Greifen Sie zu, Sie wollen sicher noch mehr und werden noch lange hier sein...

# RAUCH UND REGENSCHWADEN

GETORFT

CASK NO. 53.357  
CHF 104.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>306 bottles</i>
ABV	<i>56.7%</i>

Auf einem Hickory-Holzfeuer am Strand wurden süsse, saftige Langustinen gegrillt, und bis sie fertig waren, löffelten wir eine würzige, cremige Bisque mit frisch gebackenem Sauerteigbrot. Unverdünnt am Gaumen überraschend sanft mit einem Hauch von Lavendelrauch und Teebaumöl, im Abgang dagegen fein geschnittene Chilis an einer Grillglasur mit Anis. Wasser fügte den Geruch eines rauchgeschwängerten feuchten Pullovers hinzu, der uns an George Campbell Hay's Gedicht 'The Smoky Smirr O Rain' erinnerte (smirr ist Schottisch für Nieselregenschwaden). Der Geschmack glich einer rauchigen Fruits de Mer-Platte, gefolgt von Sanddorn-Meringue mit Sorbet und Shortbread – in der Tat, äusserst lecker.

# WUMMS!

STARK GETORFT

CASK NO. 10.207  
CHF 109.–



max.  
1 Flasche  
pro Mitglied

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>56.2%</i>

Wir mussten die Feuerwehr rufen – ein Gartenschuppen voller Farbtöpfe, Zeitungen, alten Spanplatten und Sperrholz war gerade in Rauch aufgegangen! Jemand kam auf die Idee, wie Shakespeare einst sagte, «Feuer mit Feuer zu bekämpfen», während andere dummerweise Öl ins Feuer gossen. Schliesslich half Wasser, und wir entspannten uns am Meer, wo in der Nähe jemand seine Strandhütte mit Filz und heissem Bitumen deckte, und wir inhalierten intensive teerige und verkohlte Aromen, bis wir schliesslich knusprige, rauchige Specksandwiches vom Grill erhielten und dazu am offenen Feuer geröstete Maroni.



## 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.

# CHERRY LIPS UND JOLLY RANCHERS

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN3.15  
CHF 71.–



REGION	<i>Hawick</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 years</i>
YEAR	<i>2019</i>
OUTTURN	<i>274 bottles</i>
ABV	<i>50.3 %</i>

Der Duft verband eine Landschaft voller Vorfreude mit Erinnerungen an vergangene Genüsse. Wir fanden Zitrusfrüchte (kandierte Zitronenschale, Grapefruitschnitze, Mandarinen), Erdbeeren und die aromatische Frische von Tannen, Wacholder und Rosmarin. Wasser brachte süßes Marzipan zum Vorschein und warf ein Blumenbouquet in die lächelnde Menge. Am Gaumen süß, fruchtig und duftig – mit der Süße von Jolly Ranchers Bonbons, Cherry Lips Fruchtgummi und Bubblegum, während die Zitrusfrische nun adstringierende Noten von Limetten, Preiselbeeren und Orangenbitter entwickelte. Als angenehmes Gegengewicht zu den Blumengärten, Zitrusahnen und Süßwaren schien der Abgang Lakritze, rosa Pfefferkörner und Root Beer zu offenbaren.

# BEEF TWERKY

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R8.9  
CHF 119.–



REGION	<i>Nicaragua</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>244 bottles</i>
ABV	<i>67.4 %</i>

Der erste Dufteindruck war karamellisierter brauner Zucker auf frisch gebackenem Sodabrot. Jede Menge Mineralöl, Möbelpolitur, Rosenwasser, Fahrradschlauch, süßer Kinderhustensaft und natürlicher Teerextrakt. Die Wasserzugabe förderte rote Sommerfrüchte in Pimm's Likör, Cocktailbitter, Kokosnusscreme und Dinge wie geröstetes Schokoladenmalz, versengtes Toffee und Sojasauce zutage. Am Gaumen anfangs würzig mit Pflaumenwein, Fünfgewürze-Mischung und heißen Speiseölen. Dazu Senfpulver, Lanolin, in Desinfektionsmittel getränkte Bandagen und gemahlener schwarzer Pfeffer. Mit Wasser erhielten wir eine seidenweiche Fleischigkeit, verbrannte Fleischreste vom Grill, Flüssigwürze, Umamipaste, Wasabi-Erbsen, heisse Ramenbrühe und trocken geröstete Erdnüsse mit Kümmelsalz.



## 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
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.



**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)