



Outturn

April 2021
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
10. APRIL



ERWEITERN SIE DIE GRENZEN IHRES GESCHMACKS

Ob Sie einen Gipfel stürmen oder einfach Ihre Umgebung erkunden – wählen Sie den perfekten Dram aus unserer vielfältigen Kollektion und heben Sie Ihr Erlebnis auf das nächste Level!

149

Im aktuellen Outturn stellen wir Ihnen die westlichste Brennerei Schottlands vor: Ardnamurchan. Alex Bruce hat in einem Interview detailliert Auskunft gegeben. Falls Sie das Interview im Originalton hören wollen, dann empfehle ich Ihnen den Whisky Talk; die Produktion in Bildern können Sie sich auch auf Youtube anschauen.

Gleichzeitig stellen wir Ihnen die erste SMWS Abfüllung aus dieser neuen Brennerei vor. Da es keine faire Verteilung solch kleiner Mengen gibt, werden wir wiederum eine Verlosung für die Zuteilung durchführen. Die gute Neuigkeit ist aber, dass im Verlauf des Jahres bereits weitere Abfüllungen folgen werden.

Nebst einem bunten Strauss verschiedener Abfüllungen freue ich mich, Ihnen vier neue Abfüllungen aus der Vaults Collection vorzustellen. Alles Abfüllungen die zwischen 1987 und 1992 destilliert wurden. Zwei Abfüllungen stammen von Brennereien die in der Zwischenzeit geschlossen wurden.

Geniessen Sie die ersten Frühlingsboten und teilen Sie den einen oder anderen Dram mit Ihren besten Freunden.



Patric Lutz



RAUCHIG, SALZIG UND MALZIG

GETORFT

CASK NO. 149.1
CHF 105.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>2015</i>
OUTTURN	<i>636 bottles</i>
ABV	<i>61.5 %</i>

Rauchig, salzig und malzig – ein Buchenrauchbier mit frisch geriebener Limettenschale, Orangenschale, Koriandersamen und einer Prise Meersalz. Am Gaumen Unmengen von Torfrauch, aber schön ausgewogen mit gemischten Gewürzen, Brombeeren, Sauerteigbrot und Süsskartoffel-Gnocchi mit Meerfenchel. Mit einem Tropfen Wasser konnten wir buchstäblich das Meer riechen, mitsamt einem Trawler und einem Clyde Dampfschiff in der Ferne sowie der Fähre, die von Tobermory zur Helling in Kilchoan kommt. Eine unglaubliche Textur – cremiger, leicht salziger Karamell-Cheesecake, hausgemachte Erdbeer-Fruktlederröllchen und im langen Abgang ein aufregender exotischer, rauchiger Weihrauch kombiniert mit Sandelholz und Kokosnuss.

Nur 36 Flaschen verfügbar. Verlosung der Zuteilung am 7. Mai in Zürich. Teilnahme unter:

www.smws.ch/ardnamurchan/





DESTILLERIEBESUCH

IN GRANDIOSER EINSAMKEIT

Die Ardnamurchan-Destillerie befindet sich an der Südküste der westlichsten Halbinsel Schottlands, wo der natürliche Lebensraum sowohl bei der Herstellung als auch bei der Aromenvielfalt des Whiskys eine zentrale Rolle spielt.

Wenn die eigenen familiären Wurzeln auf Andrew Usher, den „Urvater des Whiskyblendings“ zurückreichen, dem die Produktion des ersten Blended Scotch-Whiskys in den 1840er Jahren zugeschrieben wird, dann mag es nicht ver-

wundern, wenn man letzten Endes auch in dieser Branche landet.

Alex Bruce (Foto) mag die Whiskyherstellung im Blut liegen, doch während sein Vorfahre in



„Andrew Usher sen. war mein Urururgrossvater und ihm wird das Verdienst zugesprochen, den ersten Blended Scotch Marken-Whisky hergestellt zu haben“, erzählt Alex. „Das hiess damals, den Whisky von einer Art Mischung aus Branntwein und Gewürzen in ein Markenprodukt zu verwandeln, das über die Grenzen von Schottland hinaus exportiert werden konnte. Sein Leitspruch war: Ohne Einheitlichkeit kann man keine Marke kreieren. Das hört sich vielleicht merkwürdig an, wenn es um ein unabhängiges Abfüllunternehmen geht, bei dem Einheitlichkeit wohl das am schwierigsten zu Erreichende und vermutlich das genaue Gegenteil von dem ist, was man in Bezug auf den tatsächlichen Release will. Wenn man jedoch Qualität als Merkmal für Einheitlichkeit betrachtet, die Einhaltung eines gewissen Standards, so kann man sagen, dass dies im Verlauf meiner Whisky-Karriere ein sehr wichtiges Mantra war, dem wir mit dem, was wir jetzt bei Ardnamurchan tun, in besonderer Weise gerecht werden.“

ÜBER DIE HALBINSEL

Ardnamurchan mag zwar durchaus Teil des schottischen Festlands sein, fühlt sich aber als dessen westlichster Punkt so isoliert an, als wäre es tatsächlich eine Insel.

Die Fahrt von Edinburgh oder Glasgow hierher dauert fast fünf Stunden, einschliesslich einer kurzen Fahrt mit der Fähre in Corran, der abenteuerlichen Navigation über einspurige Strassen und dem Gefühl, dass man nicht nur durch unerforschte Gegenden, sondern auch zurück in die Vergangenheit reist.

Der Grund für Adelphis Entschluss, seine Destillerie an einem derart abgelegenen Ort aufzubauen, basierte hauptsächlich auf der Tatsache, dass einer der Miteigner des Unternehmens dort bereits ein Grundstück besass.

Darüber hinaus bot die Lage jedoch auch Zugang zu einer Wasserquelle, einen geeigneten Platz für die Lagerung im klassischen Dunnage-Warehouse-Stil und die perfekte Umgebung – nicht nur für die Produktion, sondern auch für die Reifung von Scotch. „Uns standen rund acht mögliche Standorte zur Auswahl. Wir entschieden uns jedoch letztlich für Glenbeg – wegen des geräumigen Platzangebots und dem reichlich vorhandenen Wasser, das nicht nur aus dem Glenmore River, sondern auch aus der Quelle im



erster Linie nach der Einheitlichkeit seines Blends strebte, ist es Alex' Mission als Geschäftsführer des unabhängigen Abfüllers Adelphi, bei seinen Single-Cask Abfüllungen Vielfalt und Verschiedenheit zu bieten. Mit dem Aufbau von Adelphis eigener Destillerie in Ardnamurchan setzt Alex allerdings jetzt mit einer neuen Herangehensweise das Konzept der Einheitlichkeit seiner Ahnen fort.



Torfmoor in den Hügeln stammt“, erklärt Alex. „Es ist wunderbar weiches Torfwasser, dessen grossartige Reifung im Küstenklima sich als hervorragend für unsere Lagerhaltung erwiesen hat. Wir alle wissen, dass mit dem Thema Reifung und Klima ein gewisser Mythos verbunden ist, aber wir befinden uns hier nur eine halbe Meile von der Küste entfernt und unser Whisky verfügt definitiv über einen stark salzigen Charakter – woher sonst sollte der also stammen?“

DIE NATUR GEWÄHREN LASSEN

Der Stil der Destillerie wurde bestimmt von dem, was Alex als traditionellen West-Highland-Charakter beschreibt, torfig, aber nicht allzu torfig.

„Einer der Gründe, warum wir die Destillerie an diesem Ort haben wollten, ist, dass wir die Natur ihren Teil beitragen lassen wollten. Warum sollte man das, was die Natur vor Ort von sich aus mit sich bringt, nicht nutzen, um die einzigartigen Aromen dieser Umgebung maximal hervorzuheben?“ meint Alex. „Aus diesem Grund wollten wir die bestmögliche Qualität produzieren und dann im Grunde der Natur den Rest überlassen. Um flexibel zu bleiben, war es sinnvoller, sowohl getorften als auch ungetorften Whisky herzustellen, um dann wesentlich einfacher über die für ein einheitliches Level bei der Flaschenabfüllung erforderlichen Blending-Kapazitäten zu verfügen. Ausserdem ermöglicht dies, limitierte Auflagen ausschliesslich getorfter oder ungetorfter Abfüllungen in der Zukunft.

„Darüber hinaus muss man bedenken, dass unser Wasser, mit dem wir das Roh-Destillat vor der Fassabfüllung auf seine 63,5 % Alkoholgehalt ver-

dünnen, aus den Hügeln kommt und unglaublich torfig ist, selbst nach der ganzen vorausgegangenen Filtration, die heutzutage gefordert ist. Das heisst, selbst unser ungetorfter Malz ergibt immer noch einen leicht torfigen Whisky.“

SPLIT-LEVEL-REIFUNG

Die Reifung erfolgt vor Ort in einem traditionellen Dunnage-Warehouse auf zwei Ebenen und bietet somit sehr unterschiedliche Bedingungen. „Die untere Ebene ist recht klamm und schön feucht und verfügt ganzjährig über eine konstante Temperatur um die 12 Grad“, erklärt Alex. „Das Wasser aus den umliegenden Hügeln fliesst um das Gebäude herum, sodass eine extreme Feuchtigkeit herrscht. Es ist die perfekte natürliche Lagerhalle für lange Reifung. Im Obergeschoss herrschen allerdings ganz andere Bedingungen. Hier besteht der Boden aus Beton und es besteht nur ein geringer Abstand zum Dach, sodass es im Jahresverlauf zu gewaltigen Temperaturschwankungen von circa 2 bis 30 Grad kommt. Ist man im Sommer dort oben, haut einen der Alkoholdunst beinahe um. Das ist dann die beschleunigte Reifung. Es ist schon spannend, den Riesenunterschied zwischen den beiden Etagen zu sehen. Weiter den Hügel hinauf haben wir dann weitere Dunnage-Warehouses mit nur einer Ebene, von denen zwei begehbar sind.“

Alex erklärt weiter, dass 65–70 % des Roh-Destillats von Ardnamurchan in ex-Bourbon Casks ausreifen, der Rest in ex-Sherry Casks und einige kleine Chargen in Fässern unterschiedlicher Weinkellereien.

EINE NACHHALTIGE VISION

Wenn man eine Destillerie aus dem Nichts aufbaut, ermöglicht dies auch, in Hinblick auf die Technik eine klare Position zu vertreten und es war von Anfang an ein zentraler Bestandteil der Vision von Adelphi, Ardnamurchan so energieautark zu gestalten wie nur möglich. In diesem Fall heisst das, dass ein Biomassekessel verwendet wird, der mit Hackschnitzeln aus lokaler Forstwirtschaft betrieben wird – eine absolute Neuheit in der schottischen Whisky-Industrie. Die benötigte Elektrizität wird aus Wasserkraft generiert. Mit den Getreiderückständen wird das Nutzvieh vor Ort gefüttert und das übriggebliebene Pot Ale wird zur Düngung der Felder auf der Halbinsel verwendet.

„Das sagt einem schon der gesunde Menschenverstand“, meint Alex. „An einem Ort wie diesem muss man sich auf die lokalen Ressourcen besinnen. Die Produkte aus der lokalen Forstwirtschaft müssten normalerweise per Schwertransport nach Fort William gekarrt werden. Jetzt brauchen wir sie hier. Und sie sind nachwachsend. All diese forstlichen Regenerationsmassnahmen unterstützen die gesamte Region. Ausserdem haben wir eine Verpackung aus 100 Prozent Recyclingmaterial eingeführt. All dies trägt dazu bei, eine niedrige Kohlenstoffbilanz zu schaffen bzw. aufrechtzuerhalten, was heutzutage in jeder Branche extrem wichtig ist.“

Einer der Vorteile eines Biomassekessels ist, dass die Destillerie einen hohen Resthitzeeüberschuss aus ihrem Kühlprozess generiert, den sie plant, für eine Mälzerei zu nutzen, die für kleine Serien mit Gerste oder experimentellen alten Getreidesorten sowie für eine mit lokalem Torf betriebene „Räucherammer“ ausgelegt sein soll.



DER FLASCHENINHALT – DIE FLASCHENPOST

Die fortschrittliche Technologie zeigt sich auch in der Entscheidung der Destillerie für die „Blockchain“-Technologie, die einen kompletten Überblick über alle Aspekte der Lieferkette bis zur Kreation des Whiskys ermöglicht. Die Blockchain sammelt umfangreiche Informationen, vom Landwirt, der die Gerste angebaut hat, über den Mälzer, der für die Mälzung verantwortlich ist und den für die Maische zuständigen Mitarbeiter bis hin zum Destillateur und natürlich die Herkunft und Geschichte der Fässer.

„Wir haben zu rund 70 Prozent das erreicht, was wir erreichen wollen, aber wenn alles fertig ist, wird uns das Projekt eine lückenlose Aufzeichnung der Liefer- und Herstellungskette bieten“, so Alex. „Auf jedem Fass ist ein Barcode mit seiner ganz individuellen digitalen DNA angebracht, wie man es nennen könnte. Der Verbraucher kann dann einfach einen QR-Code scannen und Wochen damit verbringen, diese Unmenge an Informationen durchzusehen.“

Was hätte Andrew Usher wohl zu diesem Mass an Technologie und Transparenz gesagt? Man kann sich nur allzu gut vorstellen, wie der „Urvater des Blendings“ und der Erfinder der Einheitlichkeit voller Bewunderung von oben auf Ardnamurchan herab blickt.

Schalten Sie Whisky Talk ein, wenn Sie mehr von Alex Bruce über Ardnamurchan hören wollen:
<https://whiskytalk.fireside.fm/>

Die Herstellung in Ardnamurchan:
<https://youtu.be/bD50NUcONNg>



EIN MIXOLOGE BEI DER ARBEIT

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 82.30
CHF 85.–



REGION	<i>Highland Eastern</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Alle beschrieben den Duft als überaus fruchtig (Bananenbonbons, Maraschino-Kirschen, Pflaumen, Birnen, Himbeerkonfitüre und weisse Trauben); dazu kamen milchige Noten (Butterbrot, Schlagrahm) und etwas Minze («Humbugs» Pfefferminzbonbons, Minz-Schoko-Chip-Eis). Einige, aber nicht alle, fanden auch braunen Zucker, Bubble Gum, Vanillebiskuit und abgeschliffene Eiche. Der Gaumen lieferte süsse Fruchtliköre, Kirsche, Himbeere, Grenadine und Pfefferminze – wir stellten uns einen Mixologen an seiner Theke vor; dann fanden wir Gebäck- und Biskuitnoten (Empire-Kekse) und im Eichenfass ausgebauten Chardonnay. Der Gaumen beeindruckte mit intensiver Hitze (in der Reduktion eher mit wohliger Wärme) – und Aromen von Chili, Lebkuchen, Fisherman's Friends, Kreuzkümmel und Muskatblüte.

OMAS KAFFEETISCH

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 73.121
CHF 85.–



REGION	<i>Speyside Deveron</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>251 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Das Bouquet ist ein frischer Lufthauch – spriessendes Frühlingslaub, frisch geschnittenes Wiesengras, Blumen und ein Korb voll tropischer Früchte (Melone, Ananas, Kiwi, Orange). Am Gaumen sind die Früchte, vor allem die Zitrusfrüchte, lebhaft präsent. Dazu gesellen sich Kokosnusscreme, Irn-Bru-Milchshake, Kondensmilch, Fudge und «Wagon Wheels» Schokoladenkekse; der Abgang offeriert indische Gewürze und Kaffee. Im reduzierten Duft findet sich säuerliches Sorbet und reichlich hausgemachte Limonade, Kumquat, Litschi und ein süsser Hauch von Vanille-Fudge. Der Gaumen hat jetzt kreative Süßigkeiten (wie Edinburgh Rock-Bonbons), Luxemburgerli, Petits Fours und grillierte Ananas; warme Gewürze, frische Eiche und Matcha-Grüntee prägen den Abgang.

MEISTERWERK DER KÜHLSCHLANGE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 48.120

CHF 76.-



REGION	<i>Speyside Spey</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>229 bottles</i>
ABV	<i>60.0 %</i>

Ein heller, frischer Duft von Steinobst, zerrupften Pfefferminzblättern, weichem Toffee und Schaumbanane. Verspielt, lebendig und verlockend. Ein paar grüne Äpfel, Dosenpfirsiche und «Pineapple Cubes» Ananasbonbons; ein Hauch von Nelke und Baumrinde sorgt für zusätzliche Würze. Etwas Wasser offenbart Milchsokolade und Orangen-Reisebonbons. Kandierte Haselnüsse, warmer Vanillepudding und etwas gedünsteter Rhabarber mit braunem Zucker. Vor der Wasserzugabe am Gaumen jede Menge Erdbeeren und Meringues, Tutti-Frutti und Kokosnussmilch mit Aprikosen. Mit Wasser erscheinen Ahornsirup & Pekannuss-Glace, Orangenblüten, ein Hauch Lavendel und Haferbrei mit untergezogener Stachelbeerkonfitüre.

ÜBERSPRUDELND

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 28.51

CHF 81.-



REGION	<i>Highland Southern</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>61.5 %</i>

Ein sehr klassisches, üppiges Aroma begrüsst den Tasting Panel. Anfangs Honig, Vanille-Karamellwaffeln, zucker-süßer Brandy und Lakritze. Dann ein paar Wollpullis voller Mottenkugeln, gemähetes Gras, Birnensaft und Nektar. Lebhaft und kraftvoll. Die Reduktion offenbart Noten von getrockneten Gewürzen aus dem Küchenschrank, Madagaskar-Vanille, braunem Zucker, Zitronenbrot-aufstrich und Schulmännchen voller Bleistiftspäne. Der Gaumen öffnete sich mit einer schönen, sirupartigen Süsse. Dann säckeweise Bananenchips, Schaumbanane-Bonbons, Donuts, Zimtschnecken, Birnendrops, Nelken und Stachelbeerkonfitüre. Mit Wasser deutlich pikanter, zitrusfruchtartig und sprudelnd. Etwas Roggenwürze, Sirup von kandierten Kirschen und dickflüssiger Obstsalat-saft.

MAGISCHER MUNRO

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 6.48
CHF 87.-



REGION	<i>Speyside Deveron</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>251 bottles</i>
ABV	<i>58.7%</i>

Ein Panel-Mitglied sah sich sofort einen Munro (Berg in Schottland über 914 Meter) besteigen und, oben angekommen, die Aussicht geniessen; dabei kaute er auf einem weissen «Kendal-Mint Cake» Energieriegel, der mit aromatischer, dunkler belgischer Schokolade überzogen war. Nach der Wanderung entspannten wir beim Duft von blühendem Lavendel in der finnischen Sauna. Nach der Zugabe von Wasser gab es zur Erfrischung eisgefüllte hohe Trinkgläser mit Cilantro Cooler-Cocktail sowie Holunderblüten-, Zitronen- und Vanillesirup – cremig, frisch, die Süsse ausgewogen mit einer leicht eichentönigen Kräuternote – überaus köstlich!

KO-KOS-NUSS

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G10.33
CHF 93.-



REGION	<i>Lowland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>198 bottles</i>
ABV	<i>61.6%</i>

Das Nosing vor der Wasserzugabe ergab die Formel CKC: Karibik, Calypso und Kokosnuss – getrocknet, geröstet, in Glace und Sonnenmilch. Zähflüssige Schärfe am unverdünnten Gaumen – haben Sie schon einmal grillierte schwarze Pfeffer-Banane auf gezuckertem Rumtoast probiert? Mit Wasser ein Gastauftritt von Eiche in Form von Bleistiftspänen und Kiefernwäldern, bevor Menthol-Orangenschokolade, Bananenchips und schokoladenüberzogene Erdnüsse die Hauptrolle übernehmen. Im Geschmack Vanille-Fudge, Rum-Rosinen-Glace und eine Red Velvet Kokosnuss-Torte mit Kokosnuss-Frischkäse-Glasur – ein echter Knaller! Nach elf Jahren in einem nachgefüllten Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes PX-Sherry-Hogshead transferiert.

BRINGT DAS GLAS ZUM LEUCHTEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 7.254
CHF 125.-



REGION	<i>Speyside Lossie</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>56.6 %</i>

Ein Panel-Mitglied bediente sich reichlich an der Süssigkeittheke und füllte seinen Sack mit sprudelnden Apfelschlangen, Kirschlippen, Schaumbananen und Zucker-Spiegeleiern und gönnte sich bei der Gelegenheit auch noch eine Cremeschmitte. Im Geschmack erschienen Wassermelonen-Smoothie, Finger Limetten, Shortbread und ein erfrischender, gefrorener Beeren-Kokosnuss-Cheesecake. Wasser fügte dem eine erdige Note hinzu, wie in einem botanischen Garten oder auf einem Obstmarkt auf Madeira; wir setzten uns zum Rasten und öffneten eine Flasche leicht prickelnden Lambrusco Frizzante, in dem sich fruchtige Aromen mit eleganter Säure vereinten.

MEXIKANISCHE BLOODY MARY

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 10.206
CHF 125.-



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>133 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Wir standen in einer Backstube am Meer, die Fenster waren weit geöffnet und eine frische, salzige Brise mischte sich mit dem Duft von gemälztem Sauerteig und Roggenbrot, Vanille und Kokosnussöl sowie gesalzenem Karamell. Im unverdünnten Geschmack folgten Milkschokolade-Karamellwaffeln sowie salziger Lakritzsirup auf flüssigen Honig mit einer Prise Meersalz. Nach der Zugabe von Wasser gab es süss-salziges Popcorn, Quittengelee und Prosciutto-Melonenkugeln, bevor wir das alles mit einer Michelada herunterspülten, einem Drink mit mexikanischem Cerveza, Meersalz und Chilipulver, Limetten- und Clamatosaft, serviert in einem Highballglas mit Salzrand.

STORRY'S BEUTE

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. G7.19

CHF 164.–



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>1992</i>
OUTTURN	<i>127 bottles</i>
ABV	<i>55.2 %</i>

Die Nase öffnet sich mit überreifen gelben Pflaumen, süßem Orangenwein, Mineralöl, trocknenden Farben und amerikanischen Jelly Beans. Dann kandierte Zitruschalen, künstlicher Fruchtsirup und gemischtes Konfekt aus einer warmen Coniserie. Ausserdem Anklänge von Apfelessig, Holzpolitur und in Zucker eingelegten Pflaumen. Wasser bringt muffige Lagerhausluft, Crème brûlée, Malzbrot, Fahrradkettenöl und Kümmel. Etwas Kokosnusscreme, Erdbeeren und Piña Colada. Der Gaumen öffnet sich mit subtilen Erdnoten und einem Tabakblatt. Dann ein intensives Abtauchen in Milchflaschenbonbons, Dosenpudding, Donut-Teig, karamellisierenden braunen Zucker, Biskuitkuchen und milden Kräuterhustensaft. Wasser beschert uns Kokosnusscreme, Ananassirup, getrockneten Estragon, geröstete Pistazien, knusprige Hühnerhaut und üppige Rumsüsse.

CHIPS AHOI!

GETORFT

CASK NO. 42.57

CHF 115.–



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Highland Island</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>206 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Eine Wolke von Kesselrauch begrüßte den Tasting Panel, doch dann ging es sofort in die Tiefe: Ploughman's Pickle, russige Schornsteine, verkohlte Austernschalen in der Glut eines Lagerfeuers, ölige Lumpen und reines Mercurochrom. Wasser brachte geteerte Zaunpfähle, Strandblumen, nassen Sand, nach Kräutern duftenden Torfrauch und gepfeffertes Badesalz hervor. Im Mund kam anfangs eine Welle von Salz- und Malzessig-Chips, eingelegten Zwiebeln, Sackleinen, feuchtem Stauholz und schwarzer Oliventapenade. Nach Wasserzugabe zeigten sich schmutzige Öljacken, in Zitronensaft getränkte Heringe, Salzlake und geräuchertes Wildbret.

EARL GREY- TEEBAUMÖL

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 38.27

CHF 450.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>27 years</i>
YEAR	<i>1992</i>
OUTTURN	<i>250 bottles</i>
ABV	<i>49.7%</i>

Eine köstlich duftige Nase zauberte Rosengärten und Nelken mit Kamillentee in ein Gewächshaus mit reifer Guave, Melone und Banane. Die Komplexität entfaltete sich in Wellen, wobei seltsame Kräuterhustensaftnoten mit weichem Wachs und Spachtelmasse verschmolzen. Kräuternuancen folgten auf einen vollendeten Gaumen, der Butterscotch und Fudge neben gebutterten Crumpets und einem Hauch von Orangenmarmelade offenbarte. Mit Wasser entstand eine wunderbare Verbindung von Ananas, Mango und Birnen mit gealtertem Riesling und Earl Grey Tee. Medizinische Aromen umgarnten Teebaumöl mit Zitronenhustensirup und eine umwerfende Kombination aus Marzipan, Baumtüssen und Kokosschalen im langanhaltenden Abgang.

DAS BRAUSEN UND TOSEN DES ATLANTIKS

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 53.340

CHF 650.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>50.0%</i>

Eine anfängliche Jugendlichkeit führte uns in die Irre – eine unmittelbare Explosion von Benzin, Torf und Schafwolle. Doch mit der Zeit wurde das Ganze sanfter, und die Komplexität des Alters kam zum Vorschein: geräuchertes Olivenöl, Sardinen in Meersalz, Tintenfischtinte, Sardellenpaste und russiges Wachs. Dazu Zitrusnoten von eingelegten Zitronen, Leinwand, Graphitöl, Meerwasser und mit Mineralsalzen verkrustete Strandkiesel. Wasser gab uns Pfeffermakrele, geräucherten Weissfisch, in Salz gebackenen Kabeljau, Feuerzergflüssigkeit, schwarze Oliven, Kalkstein, Sojasauce und Lanolin. Der Geschmack war enorm medizinisch und troff von Mercurochrom, bevor er geräucherten Met, Spachtelmasse, Enzian-Eau de vie, Diesel und dunkle Glut offenbarte. Nach der Reduktion zeigte sich eine spürbar fettige Kleinteiligkeit, Gatternetze, Jodtropfen, Eukalyptustee, Kiefernzapfen, geräucherte Peperoni, Grapefruitsaft und das Tosen des Atlantiks.

VERFÜHRERISCHES FLÜSTERN

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 97.23

CHF 730.-



GEBRATENES ZITRONEN-KNOBLAUCH-ELCHSTEAK

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 76.148

CHF 950.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>152 bottles</i>
ABV	<i>58.2 %</i>

Ein Malt alter Schule, dessen Komplexität und augenzwinkernder Genuss sich erst allmählich erschliessen. In der Nase verbinden sich Orangenfondant und die Süsse von goldenem Sirup mit dem verführerischen Flüstern der Eiche (Vanille, Sweetie-Tabak und Orangenkisten). Am Gaumen wurde dieses Flüstern zu einem Carmina Burana-Chor aus Kirchenbänken, Leder, Tabaksträngen und gewürztem Rum, flambierten Zimtbananen, Grand Marnier, Sercial Madeira, gesponnenem Zucker und Toffee. Der reduzierte Duft war goldener Sonnenschein auf spätsommerlichen Wiesen; Baumnuss-Toffee, Gerstenzucker, Geleebohnen, Schokoladenglace und Champagner Bellini. Am Gaumen jetzt neckische Eiche, Orangenschale, zuckeriger Espresso-Kaffeersatz, Heidehonig und Anis. Eine wunderbare, exotische Reise.

REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>32 years</i>
YEAR	<i>1987</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>51.6 %</i>

Ein subtiles, süsses und duftiges Aroma mit weichen, nussartigen Sherry-Noten und ein feuchter, Rum-getränkter karibischer Schwarzkuchen ergaben vor der Wasserzugabe ein wunderbares Nosing Dram. Am Gaumen intensiv, dunkel und würzig mit Aromen von auf offenem Feuer gerösteten Maroni, verbrannten Orangen mit verkohltem, zuckerigem Rosmarin und grünen Feigen in Armagnac-Sirup. Mit einem Tröpfchen Wasser brieten wir ein Elchsteak in einer gusseisernen Pfanne scharf an und genossen es medium; es war in Sojasauce, Ingwer und Knoblauch mariniert und wurde mit indischem Butternusskürbis-Curry und Süsskartoffeln serviert.

NO. 2
WASH
STILL

CAPACITY:
7,500 LITRES





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.

DUFTWANDERUNG

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C3.1
CHF 499.–



REGION	<i>Cognac Grande Champagne</i>
CASK	<i>Cognac Barrel</i>
AGE	<i>Extra Old</i>
OUTTURN	<i>558 bottles</i>
ABV	<i>50.9 %</i>

Unser Weg begann auf Hochgebirgswiesen, die mit zarten Blumen übersät waren, welche die Luft mit Moschusparfüm erfüllten. Dieses vermischte sich mit Leinöl und feinen Eichensägespänen, wie sie beim Holzschneiden entstehen. Beim Abstieg wurde die Luft wärmer, und wir passierten zunächst Geranien und Büsche mit schwarzen Johannisbeeren, gefolgt von Taylors Goldbirnenbäumen, Kumquats, Zitronenbäumen und schliesslich rosa Grapefruits. Die Luft war jetzt heiss und durchflutet von würziger Muskatnuss, Zimt und Muscovado-Zucker. Als wir an einer Rum-Agricole-Destillerie vorbeikamen, löschten wir den Durst mit sprudelndem Apfelsaft und befanden uns nun auf einer trockenen, staubigen Ebene.

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C7.1
CHF 499.–



REGION	<i>Cognac Petite Champagne</i>
CASK	<i>Cognac Barrel</i>
AGE	<i>33 years</i>
OUTTURN	<i>532 bottles</i>
ABV	<i>62.2 %</i>

Die schöne Farbe von poliertem Mahagoni ebnet den Weg für einen absolut klassischen Duft, der mit Datteln, Sultaninen, altem Demerara-Rum, Kohleherden, getrockneten Steinpilzen und einer Vielzahl von dunklen Früchten in der Nase prickelt. Dazu reichlich Rancio und Packmaterial, unterlegt mit Orangenmarmelade und Cocktailbitter. Wasser erzeugt eine zusätzliche erdige Note und setzt Zitronenbrot aufstrich und eine gemahlene Gewürzmischung frei. Im Geschmack betörend komplex und unverfälscht ausgewogen. Motoröl, Orangenlikör, Zitruschalen, Zimtrinde, Teebaumöl, exotische Harthölzer und üppige grüne Früchte wetten um unsere Aufmerksamkeit. Mit Wasser entstehen weitere Noten von Sackleinen, Espresso und Bitterschokolade.

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 Ende 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, 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
Mittwoch, 15. September	Genf	Bar du Nor, Rue Ancienne 66, Carouge
Donnerstag, 16. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 23. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Mittwoch, 3. November	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Freitag, 5. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 11. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 1. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 3. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 9. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 10. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14

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